



33.KW

Speiseplan vom:

11.08.-15.08.2025

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Veggie

DGE-Menü

Vollkornreispfanne G
mit Karottenscheiben
und Erbsen
dazu Basilikum-Rahmsauce M

DGE-Menü

Ragout
mit Grünkern, Karotten,
Sellerie und Lauch Sel
dazu Vollkornnudeln G1, G2

DGE-Menü

Bunter Bohneneintopf Sel
mit weißen, roten, grünen Bohnen,
Suppengemüse (Karotten, Lauch,
Sellerie) und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü

Gemüsefrikadelle Ei, G1, Sel
mit Rahmsauce M, Sel
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Spiralnudeln G1

"Napoli"
mit Tomatenragout
dazu Gurkensalat Sen

Menü 2

Currywurst 4,15, Sen
von der Pute
mit Kartoffelpüree M
dazu Blattsalat
mit Essig- und Öl-Dressing

Gyros vom Hähnchen
dazu Reis G
mit Tzatziki M
und Coleslaw Salat Sen, M

Gebatene
Hähnchenbrust
mit Rahmerbsen
und Kartoffeln
M

Kohlrabi-Eintopf
mit Rahm, Petersilie M
Kartoffeln und Suppengemüse Sel
mit Gehacktem vom Rind
dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü

Penne G1
mit einer Tomaten-
Thunfischsauce, F, Sel
Kräutern und Zucchiniwürfeln

Dessert

DGE-Dessert

Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen
Cassisjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

Apfelkompott

DGE-Dessert

ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

DGE-Dessert

Rohkost ungeschnitten

Inhaltsstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel
N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker 15)Nitritpökelsalz
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.

Das gekennzeichnete Menü mit dem Hinweis „DGE Menü“ entspricht in Verbindung mit dem entsprechend gekennzeichneten Dessert dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“
und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.