



# SPEISEKARTE | 11.07.– 15.07.2022 | KW 28

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b> 	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Milchreis mit Kirschkompott und Apfelmus 3,,c,d,h,i,j	Gurken- und Paprikasticks ~ Rinderhackbällchen in Rahmsoße dazu Reis a1,b,h	Vollkorn Spiralnudeln mit Karotten-Bolognese dazu geriebenen Käse ~ Mandarine 1,2,a1,c	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Drillinge geschält mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl dazu Kräuterquark c	Fischfrikadelle (Seelachsfilet) mit Kartoffelstampf, Erbsen und Petersiliensoße ~ Apfel a1,a2,a3,a4,b,c,d,e
<b>Veggie Menü</b> vegetarisch	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Kartoffeln mit Kohlrabi und Brokkoli dazu Maisrahmsoße c	Gurken- und Paprikasticks ~ Spaghetti mit Tomatensoße und Gemüsewürfel a1,b,d	Steckrüben-Kartoffeleintopf mit Kräutern ~ Mandarine	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Kichererbsenbällchen auf Reis mit fruchtiger Kokos-Currysoße 3,a1,b,c,d,h,j	Gemüsefrikadelle auf Ratatouille und Röstkartoffeln ~ Apfel

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel  
 Allergen: a1 =Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja



Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.