



SPEISEKARTE | 04.07.– 08.07.2022 | KW 27

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Kartoffel- Blumenkohl-Auflauf mit Bechamelsoße und Käse überbacken ~ Apfel c	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel dazu Reis ~ Vanillejoghurt b,c	Bauernsalat mit Tomate und Gurke ~ Seelachsfilet aus dem Ofen mit Möhren-Kartoffelstampf a1,a2,c,e	Paprikasticks und Kirschtomaten ~ Vollkorn Penne mit Tomatensoße und geriebenem Käse 1,2,a1,c,d,h,i,j	Rote Bete Salat ~ Gekochte Eier in Senfsoße dazu Drillinge b,h
Veggie Menü vegetarisch	Chili sin Carne (Kidneybohnen und Mais) mit gelbem Reis ~ Apfel	Nudel-Gemüseauflauf mit Brokkoli, Möhren, Blumenkohl und Schnittlauchsoße ~ Vanillejoghurt a1,b,c	Bauernsalat mit Tomate und Gurke ~ Röstkartoffeln mit Blattspinat und Paprikadip 1,a1,b,h	Paprikasticks und Kirschtomaten ~ Penne Nudeln mit Spinat- Frischkäsesoße a1,b,c	Rote Bete Salat ~ Gemüse-Couscous Pfanne mit Tomatensoße a1

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen

Allergene: a1 = Weizen, a2 = Roggen, 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.