




# SPEISEKARTE | 18.07.– 22.07.2022 | KW 29

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b> 	Mischsalat mit Erdbeer-Balsamico Dressing ~ Tomatencremesuppe mit Reis und Baguette 1,5,a1,i,k	Hähnchenbrust mit Salzkartoffeln dazu Blumenkohl und Bratensoße ~ Banane a1,a2,a3,a4,c,d	Vollkorn Penne mit Frischkäsesoße und Brokkoli ~ Grießdessert mit Erdbeersoße a1,c	Polentatasche auf Erbsen-Reis dazu fruchtige Toamtensoße ~ Apfel a1,b,c,d,h,i,j	Gurkensticks ~ 1 Stück Seelachsfilet aus dem Ofen mit Pellkartoffeln und Petersiliensoße e
<b>Veggie Menü</b> vegetarisch	Mischsalat mit Erdbeer-Balsamico Dressing ~ Penne Nudeln mit Paprikagemüse in Tomatensoße 1,5,a1,b,d,h,i,j,k	Gemüseschnitzel mit Drillingen und Petersiliensoße ~ Banane a,c,d	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus ~ Grießdessert mit Erdbeersoße 3,a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel ~ Apfel d,h	Gurkensticks ~ Bauernaufwurf mit Kartoffeln und Ei dazu Ketchup und Kräuterquark b,c

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt

Allergene: a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur



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.