

Speiseplan Kita + Schule

KW 38 14.09.26 - 18.09.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise 1					
Vorspeise 2				Gurkensalat mit Dill-Dressing M,Sf	
Vorspeise 3	Maisgemüse M,Se 				
Beilage					
Menü A	Geflügelbratwurst 2,3 mit Kartoffelpüree M 	Pasta G,M mit Tomatenpaprikasoße G,Se und Feta zum Streuen M 	Backfisch E,G,F mit Salzkartoffeln und Dill- Rahmsoße G,M		Geflügelspieß mit Reis se und fruchtiger Currysoße G,M 
Menü B			Gemüsekroketten G,Se,Hf mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Gemüse-Tomatensoße G,Se	Vegetarische Tortellini E,G,M mit heller Rahmsoße G,M,Se	Grüne Soße E,G,M,Sf mit Salzkartoffeln und gekochtem Ei E
Menü C	Vegetarische Bratwurst E,G,M,Se,Sf,Sj,Hf mit Kartoffelpüree M				
Extra					
Dessert 1					
Dessert 2		Haselnuss-Waffel G,Hn,M,Sj	BIO-Wassereis*		Schokopudding M
Dessert Bio					
Obst	Frisches Obst			Frisches Obst	

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, Weizen), Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.



= Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



= Besonders geeignet für Kinder unter 3 Jahren



*Bio-Speisen und *Bio-Zutaten in Speisen kontrolliert durch Grünstempel DE-ÖKO-021