

... VON HAND MIT HERZ



20.01. – 24.01.2020 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	(V) Gelbe Paprikarahmsuppe <small>A, G, I, J</small>	* Rinderbrühe mit Kalbsklößchen <small>G, I, J</small>	* Geflügelcremesuppe <small>A, G, I, J</small>	(V) Spinatcremesuppe <small>A, G, I, J</small>	* Rinderbrühe mit Gemüseklößchen <small>A, C, G, I, J</small>
<b>Rohkost</b>	¼ Gurke	½ Paprika ✗	1 Karotte ✗	1 Tomate	¼ Gurke
<b>Dessert</b>	Rahmquark mit Beeren ✗ <small>G</small>	Birnen-Zimtjoghurt <small>G</small>	Vanillepudding ✗ <small>G</small>	Hefezopf ✗ <small>A, C, G</small>	Erdbeerquark ✗ <small>G</small>
<b>Obst</b>	1 Apfel ✗	1 Banane ✗	1 Kiwi ✗	1 Birne ✗	1 Orange ✗
<b>Menü 1</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	Schweineschnitzel mit Ratatouillesoße <small>A, G, I, J</small>	* 6 Hähnchen-Hackfleischbällchen in Kräuterrahmsauce <small>A, C, G, I, J</small>	* Rindergeschnetzeltes in milder Currysoße <small>A, E, F, G, I, J, K</small>	Paniertes Seelachsfilet mit Kräuterdip <small>A, C, D, G, I, J</small>	* Kalbsrahmgulasch <small>A, G, I, J</small>
<b>Menü 2</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Putenschnitzel mit Ratatouillesoße ✗ <small>A, G, I, J</small>	(V) 6 Vegibällchen in Gemüserahmsauce <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Kichererbsen mit Paprika und Karotten in milder Currysoße <small>A, E, F, G, I, J, K</small>	* Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße <small>A, C, I, J</small>	2 Maultaschen mit Zwiebelsoße ✗ <small>A, C, G, I, J</small>
<b>Menü 3</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Vegischnitzel mit Ratatouillesoße <small>A, G, I, J</small>				(V) 2 Gemüsemaultaschen mit Vegi-Zwiebelsoße <small>A, C, G, I, J</small>
<b>Menü 4</b> Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat		(V) 3 Pfannkuchen mit Marmelade und Zimt-Zucker ✗ <small>A, C</small>	* Hackfleisch-Kartoffelgratin (Rind) mit Mozzarella überbacken <small>A, G, I, J</small>	(V) Dinkel-Vollkorn-Käsespätzle mit Rahm <small>A, C, G, I, J</small>	
<b>Menü 5</b> Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Tagliatelle mit Gemüse-Pilzbolognese <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Tagliatelle mit Gemüse-Pilzbolognese <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Tagliatelle mit Gemüse-Pilzbolognese <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Tagliatelle mit Gemüse-Pilzbolognese <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Tagliatelle mit Gemüse-Pilzbolognese <small>A, C, G, I, J</small>
<b>Sättigungsbeilage 1</b>	Pennenudeln ✗ <small>A, C</small>	Spätzle <small>A, C</small>	Kräuter-Couscous <small>A</small>	Salzkartoffeln	1 Kartoffelknödel
<b>Sättigungsbeilage 2</b>	Vollkornreis	Kartoffelpüree <small>G</small>	Reis ✗	Dinkel-Vollkornspätzle <small>A, C</small>	Kartoffelsalat ✗ <small>I, J</small>
<b>Gemüsebeilage</b>	Karottengemüse	Apfelmus ✗	Sesambohnen <small>I, J, K</small>	Zuckererbsen	Rahmkohlrabi <small>A, G, I, J</small>
<b>Salat</b>	Bohnensalat <small>I, J</small>	Karotten-Rohkostsalat <small>C, G, I, J</small>	Chinakohlsalat	Eisbergsalat ✗ <small>I, J</small>	Endiviensalat
<b>Wochensalat</b> Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) „Salat Caprese“ mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Oliven, Ruccola und Balsamicodressing <small>C, G, I, J</small>	(V) „Salat Caprese“ mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Oliven, Ruccola und Balsamicodressing <small>C, G, I, J</small>	(V) „Salat Caprese“ mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Oliven, Ruccola und Balsamicodressing <small>C, G, I, J</small>	(V) „Salat Caprese“ mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Oliven, Ruccola und Balsamicodressing <small>C, G, I, J</small>	(V) „Salat Caprese“ mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Oliven, Ruccola und Balsamicodressing <small>C, G, I, J</small>
<b>Sonderkost</b> Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
<b>Salatdressing</b>	Joghurtdressing 1 L <small>G, I, J</small>	Kräuterdressing 1 L <small>I, J</small>	Balsamicodressing 1 L <small>I, J</small>	Paprika-Sauerrahmdressing 1 L <small>G, I, J</small> ✗	Frenchdressing 1 L <small>G, I, J</small>
<b>Wissenswertes</b>	In unserer Ratatouillesoße sind Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Karotten und Zucchini.	Die Vegibällchen machen wir aus Erbsenprotein, Linsen, Haferflocken, Leinsaat, Tomaten und viel buntem Gemüse.	Unsere Currysoße kochen wir aus Gemüsebrühe, Milch, Kokosmilch, Kokos, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kurkuma, Sojasoße, Sesamöl und einer indischen Currymischung.	Den Kräuterdip machen wir aus Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft und Gartenkräutern.	Die Maultaschenfüllung macht unser Metzgermeister Matthias aus Schweinefleisch, Rindfleisch, Zwiebeln, Spinat, Brotwürfeln, Eiern, vielen Kräutern und Gewürzen.

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnüssezeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet

\*= ohne Schweinefleisch/ (V)= vegetarisch Änderungen vorbehalten