




SPEISEKARTE | 02.11.–06.11.2020 | KW 45

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Paprika- und Gurkensticks ~ Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Rindfleischbällchen in Rahmsoße dazu Reis a1,b,c,h	Vollkorn Spiralnudeln mit Karotten-Bolognese dazu geriebenen Käse ~ Mandarinenquark 1,2,3,a1,c	Bauernsalat mit Gurke und Tomate ~ Geflügelbratwurst mit Röstkartoffeln dazu Sour Creme und Ketchup 3,8,c,h	Fischfrikadelle (Seelachsfilet) mit Kartoffelstampf, Erbsen und Petersiliensoße ~ Banane a1, a2,a3,a4,b,c,d,e
Veggie Menü vegetarisch	Möhren-Apfelsalat ~ Kartoffeln mit Kohlrabi und Brokkoli dazu Maisrahmsoße 3	Spiralnudeln mit Paprikagemüse in Tomatensoße ~ Saisonobst j	Mischsalat mit Vinaigrette ~ Steckrüben-Kartoffeleintopf mit Kräutern 3,k	Paprika-Apfelgulasch mit Reis ~ Saisonobst 3	Gemüsefrikadelle auf Ratatouille und Röstkartoffeln ~ Saisonobst a, b, c, h

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat

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, 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.