

# SPEISEPLAN Hunger auf Gut

Speiseplanwoche 25

vom 20.06.2022 bis 24.06.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Bifteki<sup>c,g,R</sup> Paprikagemüse<sup>g</sup> Wedges Tzaziki<sup>g</sup></p>	<p>saure Linsen (braune Bio Linsen, Karotten, Sellerie und Lauch)<sup>1,5,a,a1,l</sup> Dinkelspätzle<sup>a,a1,c</sup> Geflügelwienerle<sup>2,3,Ge</sup></p> 	<p>Gnocchis<sup>c</sup> Champignon-Sahne-Soße<sup>a,a1,g</sup></p>	<p>Putengeschnetzeltes<sup>a,g,Ge</sup> Karotten Erbsengemüse<sup>g</sup> Bio Gabelspaghetti<sup>a,a1</sup></p>	
Menü 2	<p>Polenta-Spinattaschen<sup>a,a1,g</sup> Rahmkohlraabi<sup>a,a1,g</sup></p> 	<p>überbackenes Tellerrösti mit Tomaten, Champignons und Käse <sup>g</sup></p>	<p>Weißer Bohnen in Tomatensoße Risoleekartoffeln</p> 	<p>Vollkornreispfanne mit Paprika, Chinakohl, Zwiebeln und Karotten Blumenkohlsoße<sup>a,a1,g</sup></p> 	
Salat	<p>Eisbergsalat Cocktailsoße<sup>1,11,c,i</sup> Karottensalat</p>	<p>Kopfsalat Senfdressing<sup>j</sup> Sonnenblumenkerne</p>	<p>Endiviensalat Joghurdressing<sup>g</sup> Rettichsalat<sup>g</sup></p>	<p>Eisbergsalat Balsamico-Soße<sup>1,5,j,l</sup> Paprikasalat</p>	
Dessert	<p>Himbeertopping Bio Milchreis<sup>g</sup></p>	<p>Rote Grütze</p>	<p>Bio Müsli<sup>a,a1,a2,a3,a4,g,k</sup></p>	<p>Waldbeerrjoghurt<sup>g</sup></p>	



Wir sind zertifiziert  
DE-ÖKO-006



Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar. Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht  
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.