

SPEISEPLAN Hunger auf Gut

Speiseplanwoche 27

vom 04.07.2022 bis 08.07.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout ^{f,R} Karottengemüse ^{1,g} Bio Farfalle ^{a,a1}	Putenbrust natur ^{Ge} Currysoße mit Kokosmilch ^{a,a1} Asiagemüse (Chinakohl, Karotten, Lauch, Paprika, Zwiebeln, Mungbohnenkeime, Muerr Pilze) ^g Bio Reis ^g 	Butterspätzle ^{a,a1,c,g} Pestosauce ^{a,a1,g,h,h4} Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) ^g Sesam-Karotten- Knuspersticks ^{a,a1,i,k}	Leberkäse ^{1,2,3,8,i,j,S} Bratensoße ^f Röstkartoffeln	
Menü 2	Blumenkohl und Brokkoli mit Käse überbacken ^{a,a1,g} Käsesoße ^{a,a1,g} Bio Vollkorn Fusilli ^{a,a1} 	Apfelstrudel ^{3,a,a1,c,g} Vanille Soße ^g	Spinatkäs´spätzle ^{a,a1,c,g} Pestosauce ^{a,a1,g,h,h4} 	gebackener Camembert ^{a,a1,g} Mischgemüse (Karotten, Broccoli, Zucchini, Blumenkohl) ^g Preiselbeeren 	
Salat	gemischter Blattsalat Cocktailsoße ^{1,11,c,i} Croutons ^{a,a1}	Eisbergsalat Senfdressing ^j	Romanasalat Joghurdressing ^g Tomatensalat ^{1,5,l}	Gurkensalat ⁱ Karottensalat	
Dessert	Erdbeerfruchtjoghurt ^g	Mirabelle	Rote Grütze	Schoko-Nuss- Kuchen ^{a,a1,c,f,g,h,h2}	



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. Zum Angebot gehört noch täglich Salat und Dessert. Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.