

SPEISEPLAN Hunger auf Gut

Speiseplanwoche 22

vom 30.05.2022 bis 03.06.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelfrikadelle ^{a,a1,c,G,i,j} Paprika Zwiebelsoße Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	Rindergeschnetzeltes mit frischen Champignons ^{1,f,g,R} Karottengemüse ^{1,g} Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	Spinatkäs´spätzle ^{a,a1,c,g} Pestosauce ^{a,a1,g,h,h4}	Hähnchenroulade Florenz ^{g,j,G} Tomatenrahmsoße ^g Krokette ^g	Fischfrikadelle ^{c,d,g,F} Ofenkartoffeln Kräuterquark ^g
Menü 2	Linsen Pilz Ragout Bio Reis ^g	Hausgemachter Nudelauflauf mit Bio Vollkorn Spiral Nudeln ^{a,a1,g} Kräutersoße ^{a,g}	Kaiserschmarr´n ^{a,a1,c,g} Bio Apfelmus	Bio Ravioli mit Aubergine, Tomate und Basilikum ^{a,a1,c,g} Tomatenrahmsoße ^g	Pfannkuchen mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt ^{a,a1,c,g}
Salat	Karottensalat gemischter Blattsalat Cocktailsoße ^{1,11,c,i}	Endiviensalat Senfdressing ^j	Tomatensalat ^{1,5,l} Kopfsalat Joghurtdressing ^{g,i}	Bohnen-Mais-Salat Feldsalat Balsamico ^{1,5,j,l} soße ^{1,5,j,l} Croutons ^{a,a1}	Paprikasalat Eisbergsalat Kräuterdressing ^{i,j}
Dessert	Müsliriegel mit Schokolade ^{a,a1,a3,a4,e,g}	Himbeerfruchtjoghurt ^g	Rhabarberkompott	Zitronenbuttermilchdessert ^g	Banane



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.