

Speiseplan vom 14. Oktober bis 18. Oktober 2024

Datum		14.10.2024	15.10.2024	16.10.2024	17.10.2024	18.10.2024
Kalenderwoche 42		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise/ Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Vanillepudding F, 12, 15, 19	Bio-Banane, Fairtrade V	Rote Weintrauben V	Chinakohlsalat mit Salatdressing Essig-Öl V, 23	
	Hauptkomponente	Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry V, 12	MSC-Seelachswürfel in Senfsoße 15, 19, 23, 27	Käsespätzle F, 15, 19, 20a, 31	Geflügelwurstgulasch (Bio-Fleisch) G, 11, 12, 14	
Menü 1	Soße, Dip oder Zutat					
	1. Beilage	Bulgur V, 20a	Bio-Salzkartoffeln V		Bio-Vollkornnudeln V, 20a	
	2. Beilage		grünes Bohnengemüse V	Karottenrohkostsalat mit Sonnenblumenkernen V		
	Hauptkomponente	Bio-Falafel V, 20a	Überbackener Blumenkohl mit Bechamelsoße F, 15, 19	Kartoffelknödel V, 1, 2, 11, 18	Sonnenblumenragout mit Tomate und Paprika V, 11	
Vegetarisches Menü 2	Soße, Dip oder Zutat	Tzatziki F, 15, 19		Vegetarische Soße V, 22		
	1. Beilage	Bulgur V, 20a	Bio-Salzkartoffeln V		Bio-Vollkornnudeln V, 20a	
	2. Beilage	Krautsalat V, 2				
	Hauptkomponente	Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry V, 12	MSC-Seelachswürfel in Senfsoße, allergenreduziert (enthält Senf, Fisch) 23, 27	Tomatensoße V, 11	Geflügelwurstgulasch (Bio-Fleisch) G, 11, 12, 14	
Sonderkost	Soße, Dip oder Zutat			Geriebener Bio-Veggi Filata (enthält Lupinen) F, 25		
	1. Beilage	Bio-Reis V	Bio-Salzkartoffeln V	Bio-Kichererbsen Fusilli V	Penne Nudeln V	
	2. Beilage		Blumenkohlgemüse V	Karottenrohkostsalat mit Sonnenblumenkernen V		
	Hauptkomponente					
Ethnisches Menü	Soße, Dip oder Zutat					
	1. Beilage					
	2. Beilage					
	Hauptkomponente					

Fischgerichte sind praktisch grätenfrei. Die allergiefreien Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Erdnüsse, sowie Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt.

Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ an.

Diese bezieht sich auf die Mischkost (Menü 1) und das ovo-lacto-vegetarische Angebot (Menü 2).