





Speisenplan Grümel Zentrum

November 2020



Grümel

	Mo. 16.11.	Di. 17.11.	Mi. 18.11.	Do. 19.11.	Fr. 20.11.
Menü I 	Spinatcremesuppe ^{a, a1, h} Dinkelvollwert-Grießbrei ^{4, a, a5, h} Mandarinenkompott	Putenschinken in Soße ^{2, 3, 4, G, k} Ananaskraut Kartoffelbrei ^h	Eierragout ^{a, a1, c, h, l} Dampfkartoffeln Coleslaw Möhren- Weißkrautsalat ^{c, h, l}	Piratenwurstgulasch (Brat/Wiener, Tomaten) ^{2, 4, S, h} Hörnchennudeln ^{a, c} Blattsalat Mayo-Joghurt Dressing ^{4, c, h}	Fischstäbchen ^{a, a1, d} Bunter Kartoffelsalat (Karotte, Gurke, Ei) ^{l, c, h} Gurkensticks
Menü II	Gemüsegulasch (Karotten, Kohlrabi, Zucchini) ^{a, f, h} Dampfkartoffeln	Schwarzwurzel Bratling ^{a, a1, h, k, m} Ananaskraut Kartoffelbrei ^h	Krautpfanne mit Hackfleisch ^{R, h} Dampfkartoffeln Coleslaw Möhren- Weißkrautsalat ^{c, h, l}	Hörnchennudeln ^{a, c} Tomatensoße geriebener Käse ^h Blattsalat Mayo-Joghurt Dressing ^{4, c, h}	Tellerrösti ⁴ Sommergemüse Holländische Soße ^{a, a1, c, h}
Menü III Alternative		Kasseler Rücken in Bratensoße ^{2, 4, S} Ananaskraut Kartoffelbrei ^h			
Dessert 	Mandarinenkompott	Frischobst Pflaume	Bananenquark ^h	Götterspeise Waldmeister ^{1, R} Vanillesoße ^{1, h}	Frischobst Weintrauben

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Nitritpökelsalz, 4) mit Antioxidationsmittel, G) Geflügel, R) Rindfleisch, S) Schweinefleisch, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a5) Dinkel, c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d) enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, f) enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), k) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, l) enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, m) enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderungen bleiben vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit – das Küchen - Team vom Grümel -



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.