




# Speisenplan Grümel-Großküche

Februar / März 2024



	<b>Mo. 26.02.</b>	<b>Di. 27.02.</b>	<b>Mi. 28.02.</b>	<b>Do. 29.02.</b>	<b>Fr. 01.03.</b>
<b>Menü I</b> 	Gemüseintopf (Karotte, Sellerie, Lauch) <sup>k</sup> Grießklößchen <sup>a, a1, c, h</sup> Brötchen toskanisch <sup>a, a1</sup> Frischobst	Semmelknödel <sup>a, a1, c, h</sup> Rahmsoße mit Gemüsestreifen (Lauch, Karotte, Champign <sup>a, a1, h</sup> Rote Beete-Salat Erdbeerpudding <sup>h</sup>	Geschnitzelte Putenbrust (Champignons) <sup>h</sup> Spätzle <sup>a, a1, c</sup> Rotkohl-Apfelsalat Schoko-Bananen-Muffin <sup>9, a, a1</sup>	Gemüse-Sojabällchen <sup>a, a1, f, k</sup> Kräutersoße <sup>a, a1, c, h</sup> Erbsen und Möhrengemüse <sup>a, a1</sup> Dampfkartoffeln Frischobst	Seelachsfilet paniert <sup>a, a1, d, h, l</sup> Ketchup Nudelsalat mit Mandarinen(Ei) <sup>c, h, a</sup> Gurkenstücke Milchreis <sup>4, h</sup>
<b>Menü II</b>	Hähnchenoberkeule gebrat. Schwarzwurzelrahmgemüse <sup>a, a1, h</sup> Dampfkartoffeln Frischobst	Curryhähnchen Bombay (Kokosmilch, Birne, Sahne) <sup>G, a, a1, h</sup> Vollkornreis <sup>h</sup> Rote Beete-Salat Erdbeerpudding <sup>h</sup>	Tortelloni vegetarisch mit Erbsen <sup>a1, c, h</sup> Spinat-Sahnesoße <sup>a, a1, h</sup> Rotkohl-Apfelsalat Schoko-Bananen-Muffin <sup>9, a, a1</sup>	Geflügelhacksteak <sup>G</sup> Erbsen und Möhrengemüse <sup>a, a1</sup> Kartoffelbrei <sup>h</sup> Frischobst	Tomatencremesuppe Süße Klöße <sup>a, a1, n</sup> Heiße Kirschen
<b>Menü III Alternative</b>					

4) mit Antioxidationsmittel, 9) mit Phosphat, G) Geflügel, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, 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, n) enthält Schwefeldioxid und Sulfite

Änderungen bleiben vorbehalten

Für eine ausgewogene Ernährung empfehlen wir unser Menü I



Das Menü I mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Unsere(n)

Allergenspeiseplan mit den ausgewiesenen Allergenen

erhalten Sie auf Anfrage in Ihrer Kita. Oder auch unter :

<http://www.gruemel.de/Dienstleistungen/22-89-Grosskueche>