



## **Speisenplan** Grümel-Großküche





## Mai 2024

	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
	13.05.	14.05.	15.05.	16.05.	17.05.
Menü I	Erbseneintopf (Kartoffel,Karotte,Sellerie) mit k Geflügel Wiener 2, 4, 9, G, R, k Roggenbrötchen a, al, a2 Frischobst	Dinkel-Rigatoni a, a5 Käse-Sahnesoße a, a1, h Eisbergsalat French Dressing(Senf) 1 Schoko-Bananen-Muffin 9, a, a1	Vegetarische Reispfanne (Karotte,Erbsen) Möhren-Rahmsoße h Rote Beete-Salat Mandarinenjoghurt h	Zucchini- Tomatenpfanne mit Soja f, k Dampfkartoffeln Salatmix Mayo-Joghurt Dressing c, h, n Apfelschnee(Apfelmus/Sahne)	Mehliertes Hokifilet a, al, d, h, 1 Zitronensoße a, al, c, h Dampfkartoffeln Bunter Gurkensalat (Mais,Paprika,Bohnen) c, h Frischobst
Menü II	Erbseneintopf (Kartoffel,Karotte,Sellerie) k Roggenbrötchen a, a1, a2 Frischobst	Putengulasch G Penne Rigate a, a1 Eisbergsalat French Dressing(Senf) 1 Schoko-Bananen-Muffin 9, a, a1	Hähnchenfrikassee (Erbsen, Karotten) G, a, c, f, h, k Brühreis Rote Beete-Salat Mandarinenjoghurt h	Zucchini- Tomatenpfanne mit Geflügelhackfleisch G Dampfkartoffeln Salatmix Mayo-Joghurt Dressing c, h, n Apfelschnee(Apfelmus/Sahne)	Eierragout a, a1, c, h, 1 Dampfkartoffeln Bunter Gurkensalat (Mais, Paprika, Bohnen) c, h Frischobst
Menü III Alternative					

2) mit Konservierungsstoff, 4) mit Antioxidationsmittel, 9) mit Phosphat, G) Geflügel, R) Rindfleisch, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a2) Roggen, a5) Dinkel, c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d) enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, f) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), k) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, n) enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, n) enthält Schwefeldioxid und Sulfite

Änderungen bleiben vorbehalten Für eine ausgewogene Ernährung empfehlen wir unser Menu I



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