




Speisenplan Grümel-Großküche

Oktober / November 2024



Grümel

	Mo. 28.10.	Di. 29.10.	Mi. 30.10.	Do. 31.10.	Fr. 01.11.
Menü I 	Putengulasch ^G Apfelrotkohl Dampfkartoffeln Frischobst	Bunter Joghurt-Quark mit Gurken und Tomaten ^{c, h} Dampfkartoffeln Paprikasticks Grießpudding warm ^{a, a1, h}	Sahnelinsen (Lauch, Karotte, Pastinake) ^{h, i} Geschmelzte Spätzle ^{a, a1, c} Coleslaw Weißkraut- Möhrensalat ^{c, h} Trauben- Ananassalat	Saftige Gemüsepfanne (Karotte, Rosenkohl) Vollkornreis Chinakohl, Tomate u. Mais Mayo-Joghurt Dressing ^{c, h, n} Zitronenjoghurt ^h	Seehecht natur Tomatensoße Gabelspaghetti ^{a, c} Rote Beete- Apfelsalat ¹⁰ Frischobst
Menü II	Kartoffelgulasch vegetarisch ^h Brötchen toskanisch ^{a, a1} Frischobst	Hähnchenbrustfilet gebr. ^G Geflügelbratensoße ^{G, c, f} Dampfkartoffeln Maisgemüse ^{a, a1} Buttermilch- Apfelgelee(Sahne) ^{R, h}	Geflügelwurstgulasch (Brat- u. Wiener Würstchen) ^{2, 4, 9, G, R, h, k} Maccaroni ^{a, a1} Coleslaw Weißkraut- Möhrensalat ^{c, h} Trauben- Ananassalat	Geflügelfleischklößchen ^{G, c, f, a, a1, a3} Kräuterrahmsoße ^{a, a1, h} Vollkornreis Chinakohl, Tomate u. Mais Mayo-Joghurt Dressing ^{c, h, n} Zitronenjoghurt ^h	Spaghetti ^{a, a1} Tomatensoße geriebener Käse ^h Rote Beete- Apfelsalat ¹⁰ Frischobst
Menü III Alternative					

2) mit Konservierungsstoff, 4) mit Antioxidationsmittel, 9) mit Phosphat, 10) mit Süßungsmittel, G) Geflügel, R) Rindfleisch, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a3) Gerste, c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f) enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i) enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, k) enthält Sellerie 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 Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Grümel gemeinnützige GmbH - Großküche - Flemingstrasse 13; 36041 Fulda - Telefon: 0661 869778909 - Fax: 0661 869778949 - E-Mail: grosskueche@gruemel.de

Unseren Allergenspeiseplan mit den ausgewiesenen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage in Ihrer Kita. Oder auch unter : <http://www.gruemel.de/Dienstleistungen/22-89-Grosskueche>