



Speisenplan Grümel-Großküche



Grümel

Dezember 2024

	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
	02.12.	03.12.	04.12.	05.12.	06.12.
Menü I	Putenschinken in Soße 2, 3, 4, k Bayrisch Kraut Kartoffelbrei h Frischobst	Bolognaise Vegetarisch (Grünkern,Hirse,Karotte) a, a5, k Vollkornspaghetti a Salatmix American Dressing c, h, n Frischobst	Gnocchi 2, a, a1, c, h Käsesahnesoße mit Erbsen a, a1, h Eisbergsalat French Dressing(Senf) 1 Kokoscreme mit Ananas h	Grüne Soße mit Ei c, h Dampfkartoffeln Paprikasticks Gurkenstücke Grießpudding warm a, a1, h	Seehecht natur Paprikarahmsoße h Brühreis Gurken-Schmandsalat h Joghurt mit Apfelstücken h Müsli a, a3, a4, e, f, h, i, i1, o
Menü II	Blumenkohlröschen Holländische Soße a, a1, c, h Kartoffelbrei h Frischobst	Geflügelhackfleischsoße G, c, f Vollkornspaghetti a Salatmix American Dressing c, h, n Frischobst	Rindergulasch R Maccaroni a, al Eisbergsalat French Dressing(Senf) I Kokoscreme mit Ananas h	Hackfleischbällchens Rahmsoße pikant(Paprika) h Dampfkartoffeln Chinakohlsalat Buttermilch Dressing h Karamellpudding h	Spinatknödel a, a1, c, h Champignon-Rahmsoße h Gurken-Schmandsalat h Joghurt mit Apfelstücken h Müsli a, a3, a4, e, f, h, i, i1, o
Menü III Alternative				Geflügelhackbällchen G, c, f Rahmsoße pikant(Paprika) h Dampfkartoffeln Chinakohlsalat Buttermilch Dressing h Karamellpudding h	

²⁾ mit Konservierungsstoff, 3) mit Nitritpöckelsalz, 4) mit Antioxidationsmittel, G) Geflügel, R) Rindfleisch, S) Schweinefleisch, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, e) enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i) enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, i1) Mandeln (Amygdalus communis L.), k) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, n) enthält Schwefeldioxid und Sulfite, o) enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

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 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.