



Speisenplan Grümel-Großküche





März / April 2025

				" wallstalle		
	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	
	31.03.	01.04.	02.04.	03.04.	04.04.	
Menü I	Putenschinken in Soße 2, 3, 4, k Bayrisch Kraut Kartoffelbrei h	Bolognaise Vegetarisch (Grünkern,Hirse,Karotte) a, a5, k Vollkornspaghetti a	Gnocchi 2, a, a1, c, h Käsesahnesoße mit Erbsen a, a1, h Eisbergsalat	Weiße Bohnen in Tomatensoße Gemüsereis (Karotte, Erbsen, Paprika)	Seehecht natur Paprikarahmsoße h Dampfkartoffeln	
DGE	Frischobst	Salatmix American Dressing c, h, n Frischobst	French Dressing(Senf) Kokoscreme mit Ananas h	Chinakohlsalat Buttermilch Dressing h Karamellpudding h	Gurken-Schmandsalat h Joghurt mit Apfelstücken h Müsli a, a3, a4, e, f, h, i, i1, o	
Menü II	Blumenkohlröschen Holländische Soße a, al, c, h Kartoffelbrei h Frischobst	Hackfleischsoße R,S Vollkornspaghetti a Salatmix American Dressing c, h, n Frischobst	Rindergulasch R Maccaroni a, a1 Eisbergsalat French Dressing(Senf)1 Kokoscreme mit Ananas h	Geflügelhackbällchen G, c, f Rahmsoße pikant(Paprika) h Brühreis 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		Geflügelhackfleischsoße G, c, f Vollkornspaghetti a Salatmix American Dressing c, h, n Frischobst				

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, f) enthält Sojabohnen 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.