



Speisenplan Grümel-Großküche





Mai 2025

			3.71		
	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
	26.05.	27.05.	28.05.	29.05.	30.05.
Menü I	Nudelsuppe (Sellerie,Lauch,Karotte) a, al, c, k Milchreis 4, h Erdbeersoße	Rote Beete Puffer a, a1 Kräutersoße a, a1, c, h Dampfkartoffeln Coleslaw Weißkraut- Möhrensalat c, h Bananenjoghurt h	Putenbrustgeschnetzeltes mit Erbsenh Radinudeln al, c Eisbergsalat Sauerrahm Dressing h Götterspeise Waldmeister R	Feiertag	Lachs-Zucchini Sahnesoße a, a1, d, Vollkornspiralnudeln a Salatmix French Dressing(Senf) Frischobst
Menü II	Hühnersuppentopf (Reis,Karotte,Sellerie) G, f, k Brötchen toskanisch a, al Frischobst	Putenschinkennudeln mit Ei 2, 3, Tomatensoße Coleslaw Weißkraut- Möhrensalat c, h Bananenjoghurt h	Geschnetzeltes vegetarisch Radinudeln al, c Eisbergsalat Sauerrahm Dressing h Birnenkompott		Grünkernfrikadellen (Käse,Karotte) a, a4, a5, c, f, h, i, l, o Sahnegemüse (Broccoli, Schwarzwurzel) a, a1, h Dampfkartoffeln Frischobst
Menü III Alternative					

2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Nitritpöckelsalz, 4) mit Antioxidationsmittel, G) Geflügel, R) Rindfleisch, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a) Weizen, a4) Hafer, a5) Dinkel, c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d) enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, f) enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i) enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, d) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, o) enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 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.