

Speisenplan Grümel-Großküche





Speiseplan vom 03.11.2025 bis 07.11.2025 KW45

	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
Menü 1	Kartoffelgulasch veg.(Paprika,Lauch,Zucchini) [ML] Roggenbrötchen Frischobst	Bunter Joghurt-Quark mit Gurken und Tomaten [ML, EI] Dampfkartoffeln Paprikasticks heißer Grießpudding [WZ, ML]	Geflügelwurstgulasch (Bratund Wiener Würstchen) [SL / 1, 2, 16] Maccaroni [GG, WZ] Coleslaw-Salat (Weisskraut, Möhren) [ML, EI, SE] Karamellpudding [ML]	Saftige Gemüsepfanne(Karotte ,Rosenkohl) [2] Vollkornreis Chinakohl, Tomate und Mais Mayo-Joghurt Dressing [ML, SU, EI /2] Zitronenjoghurt [ML]	Seehecht natur [FI] Paprikarahmsoße für Fisch [ML] Farfale Nudeln [GG] Blattsalat Buttermilch Dressing [ML] Frischobst
Menü 2	Putengulasch Apfelrotkohl [2] Dampfkartoffeln Frischobst	Hähnchenbrustfilet gebraten Geflügelbratensoße Dampfkartoffeln und Maisgemüse [GG] Fruchtjoghurt Pfirsich Maracuja [ML]	Maccaroni [GG, WZ] Tomatensoße geriebener Käse [ML / 35] Coleslaw-Salat (Weisskraut, Möhren) [ML, EI, SE] Karamellpudding [ML]	Geflügelfleischklößchen Kräuterrahmsauce [ML, GG] Vollkornreis Chinakohl, Tomate und Mais Mayo-Joghurt Dressing [ML, SU, EI /2] Zitronenjoghurt [ML]	Sahnelinsen(Lauch,Karotte,Pa stinake) [ML] geschmelzte Spätzle [EI, WZ] Blattsalat Buttermilch Dressing [ML] Frischobst
Menü 3					

Allergene: EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; FI = Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; WZ = Enthält Weizen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; ML = Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; BL = Enthält Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse;

Zusatzstoffe: 0 = keine Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Antioxidationsmitteln, 16 = mit Phosphat, 35 = unter Schutzatmosphäre verpackt



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.