

## Speisenplan Grümel-Großküche





## Speiseplan vom 17.11.2025 bis 21.11.2025 KW47

	Montag 17.11.2025	Dienstag 18.11.2025	Mittwoch 19.11.2025	Donnerstag 20.11.2025	Freitag 21.11.2025
Menü 1	Hähnchenschnitzel paniert [GG] Dampfkartoffeln und Kohlrabirahmgemüse [ML, GG] Frischobst	Kürbiscremesuppe Süße Nudeln [GG, EI, ML] Apfelkompott [2]	Ind. Dhal-Curry mit Linsen, Kartoffeln und Tomate [SF / 2] Vollkornbrötchen Frischobst	Rühreier [EI] Rahmspinat [ML, GG] Dampfkartoffeln Frischobst	Lachswürfel in Sahnesoße [FI, ML, GG, EI] Dinkel Rigatoni [DI] Salatmix (Endivien, Weißkohl, Karotte) Joghurt Dressing [ML] Vanillepudding [ML]
Menü 2	Vegetarisches Schnitzel mit Käse [EI, HF, ML, WZ] Dampfkartoffeln und Kohlrabirahmgemüse [ML, GG] Frischobst	Spiralnudeln [EI, GG] Sahnesoße mit Putenschinken [GG, ML, EI] Coleslaw-Salat (Weisskraut, Möhren) [ML, EI, SE] Zitronen- Joghurt- Muffin [ML, GG, EI]	Krautpfanne mit Geflügelhackfl. [ML] Dampfkartoffeln Möhrenjoghurtsalat [SU, ML / 2] Kirschcreme Schwarzwälder Art (Quark,Sahne,Kirschen) [ML] Raspelschokolade	Rinder-Cevapcici Balkangemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen) [GG] Brühreis Frischobst	Polentataler [GG, ML / 35] Grüne Bohnen- Tomatengemüse Salatmix (Endivien, Weißkohl, Karotte) Joghurt Dressing [ML] Vanillepudding [ML]
Menü 3					

Allergene: EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; FI = Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; GG = Enthält glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; DI = Enthält Dinkel und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, HF = Enthält Hafer und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; ML = Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; SE = Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; SE = Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Raschunuss, Peranuss, Pistazie, Macadamianuss sowie Queenslandnuss) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; SU = Enthält Schwefeldioxid und/oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben

Zusatzstoffe: 0 = keine Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, 2 = mit Antioxidationsmitteln, 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.