



Speisenplan Grümel-Großküche





April 2024

	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
	15.04.	16.04.	17.04.	18.04.	19.04.
Menü I	Vegetarische Nuggets a, al, c, f Balkangemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen) h Kartoffelbrei h Frischobst	Rinderhackfleischsoße R Radi-Nudeln al, c Bunter Eisbergsalat French Dressing(Senf) 1 Fruchtjoghurt Kirsch h	Chili sin Carne mit Soja (Paprika,Zwiebel) f Vollkornreis Chinakohlsalat Joghurt Dressing h Erdbeerquark h	Tortelloni vegetarisch (Spinat Ricotta) al, c, h Tomatensoße Gurken-Schmandsalat h Frischobst	Hokifilet natur d Zitronensoße a, a1, c, h Dampfkartoffeln Weißkohl- Apfelsalat c, h Nusspudding F06, h, i2
Menü II	Hähnchennuggets a, al, h Balkangemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen) h Kartoffelbrei h Frischobst	Cremige Kartoffelsuppe (Karotte,Lauch,Sellerie) h, k Backerbsen a, c, h Vanillemilchreis h Kirschkompott	Fleischkäse Nuggets 2, 3, 4, 8, a, a1 Kartoffelbrei h Möhrengemüse a, a1 Erdbeerquark h	Putenpaprikageschnetzeltes h Penne Rigate a, al Gurken-Schmandsalat h Frischobst	Couscous Taler a, a1, a3, c, h Currymöhrchen mit Frischkäse a, a1, h Weißkohl- Apfelsalat c, h Nusspudding F06, h, i2
Menü III Alternative			Geflügelfleischkäse gebr. 2,4,9 Kartoffelbrei h Möhrengemüse a, al Erdbeerquark h		

2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Nitritpöckelsalz, 4) mit Antioxidationsmittel, 9) mit Phosphat, R) Rindfleisch, S) Schweinefleisch, F06) Nüsse und Nusserzeugnisse, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a3) Gerste, c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d) enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, f) enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i2) Haselnüsse (Corylus avellana), k) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, l) enthält Senf 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 Tageseinrichtungen für Kinder`` sowie dem ``DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung`` und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.