



Speisenplan Grümel-Großküche

Mai 2025



	Mo. 19.05.	Di. 20.05.	Mi. 21.05.	Do. 22.05.	Fr. 23.05.
Menü I 	Erseneintopf (Kartoffel, Karotte, Sellerie) ^k Roggenbrötchen ^{a, a1, a2} Frischobst	Dinkel-Rigatoni ^{a, a5} Käse-Sahnesoße ^{a, a1, h} Eisbergsalat French Dressing(Senf) ¹ Mandarinenjoghurt ^h	Hähnchenfrikassee (Erbsen, Karotten) ^{G, a, f, h, k} Brühereis Blattsalat Buttermilch Dressing ^h Schokoladenpudding ^h	Zucchini- Tomatenpfanne mit Soja ^{f, k} Dampfkartoffeln Salatmix Mayo-Joghurt Dressing ^{c, h, n} Apfelschnee(Apfelmus/Sahne) ^{4, h}	Mehliertes Hokifilet ^{a, a1, d, h, l} Zitronensoße ^{a, a1, c, h} Dampfkartoffeln Bunter Gurkensalat (Mais, Paprika, Bohnen) ^{c, h} Frischobst
Menü II	Erseneintopf (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit ^k Geflügel Wiener ^{2, 4, 9, G, R, k} Roggenbrötchen ^{a, a1, a2} Frischobst	Putengulasch ^G Penne Rigate ^{a, a1} Eisbergsalat French Dressing(Senf) ¹ Mandarinenjoghurt ^h	Vegetarische Reispfanne (Karotte, Erbsen) Möhren-Rahmsauce ^h Blattsalat Buttermilch Dressing ^h Schokoladenpudding ^h	Zucchini- Tomatenpfanne mit Geflügelhackfleisch ^G Dampfkartoffeln Salatmix Mayo-Joghurt Dressing ^{c, h, n} Apfelschnee(Apfelmus/Sahne) ^{4, h}	Eierragout mit Champignons ^{a, a1, c, h, l} Dampfkartoffeln Bunter Gurkensalat (Mais, Paprika, Bohnen) ^{c, h} Frischobst
Menü III Alternative					

2) mit Konservierungsmittel, 4) mit Antioxidationsmittel, 9) mit Phosphat, G) Geflügel, R) Rindfleisch, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a2) Roggen, a5) Dinkel, 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), k) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, l) enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, n) enthält Schwefeldioxid und Sulfite

Änderungen bleiben vorbehalten
Für eine ausgewogene Ernährung empfehlen wir unser Menü 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.