



Speisenplan Grümel-Großküche





November 2024

	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
	25.11.	26.11.	27.11.	28.11.	29.11.
Menü I	Nudelsuppe (Sellerie,Lauch,Karotte) a, al, c, k Milchreis 4, h Kirschkompott Frischobst	Rote Beete Puffer a, a1 Kräutersoße a, a1, c, h Dampfkartoffeln Coleslaw Weißkraut- Möhrensalat c, h Zwetschgencreme h	Putenbrustgeschnetzeltes mit Erbsenh Spiralnudeln a, c Eisbergsalat Sauerrahm Dressing h Frischobst	Vegetarische Bratwurst c, h Dampfkartoffeln Wirsinggemüse a, al, h Götterspeise Waldmeister R	Lachs-Zucchini Sahnesoße a, a1, d, Vollkornspiralnudeln a Salatmix French Dressing(Senf) Früchtereis (Sahne,Ananas,Pfirsich)h
Menü II	Hühnersuppentopf (Reis,Karotte,Sellerie) G, c, f, k Brötchen toskanisch a, al Frischobst	Putenschinkennudeln mit Ei 2, 3, 4, c, k, a, al Tomatensoße Coleslaw Weißkraut- Möhrensalat c, h Zwetschgencreme h	Mediterrane Gemüsepfanne (Paprika,Zucchini,Aubergin Vollkornreis Eisbergsalat Sauerrahm Dressing h Frischobst	Geflügelbratwurst 2, 4, 9, G, h, k Dampfkartoffeln Wirsinggemüse a, al, h Götterspeise Waldmeister R	Grünkernfrikadellen (Käse,Karotte) a, a4, a5, c, f, h, i, l, o Sahnegemüse (Broccoli, Schwarzwurzel) a, a1, h Dampfkartoffeln Früchtereis
Menü III Alternative					

²⁾ mit Konservierungsstoff, 3) mit Nitritpöckelsalz, 4) mit Antioxidationsmittel, 9) mit Phosphat, G) Geflügel, R) Rindfleisch, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a4) Hafer, a5) Dinkel, c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d) enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschl. Laktose), i) enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) 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.