




Speisenplan Grümel-Großküche

Januar 2025



Grümel

	Mo. 13.01.	Di. 14.01.	Mi. 15.01.	Do. 16.01.	Fr. 17.01.
Menü I 	Gemüseintopf (Karotte, Sellerie, Lauch) ^k Grießklößchen ^{a, a1, c, h} Mehrkornbrötchen ^{1 a, a1, a2, a3, a4, m} Frischobst	Curryhähnchen Bombay (Kokosmilch, Birne, Sahne) ^{G, a, a1, h} Vollkornreis ^h Blattsalat Buttermilch Dressing ^h Erdbeerpudding ^h	Tortellini ^{2, a, a1, c, h} Spinat-Sahnesoße ^{a, a1, h} Bunter Eisbergsalat Kräuter Dressing Schoko-Bananen-Muffin ^{9, a, a1}	Gemüse-Sojabällchen ^{a, a1, f, k} Kräutersoße ^{a, a1, c, h} Erbsen und Möhrengemüse ^{a, a1} Dampfkartoffeln Frischobst	Seelachsfilet paniert ^{a, a1, d, h, l} Ketchup Nudelsalat mit Mandarinen(Ei) ^{c, h, a} Gurkenstücke Milchreis ^{4, h}
Menü II	Hähnchenoberkeule gebrat. Schwarzwurzelrahmgemüse ^{a, a1, h} Dampfkartoffeln Frischobst	Semmelknödel ^{a, a1, c, h} Rahmsauce mit Gemüsestreifen (Lauch, Karotte, Champign) ^{a, a1, h} Blattsalat Buttermilch Dressing ^h Erdbeerpudding ^h	Geschnetzelte Putenbrust (Champignons) ^h Spätzle ^{a, a1, c} Bunter Eisbergsalat Kräuter Dressing Schoko-Bananen-Muffin ^{9, a, a1}	Geflügelhacksteak ^G Erbsen und Möhrengemüse ^{a, a1} Kartoffelbrei ^h Frischobst	Tomatencremesuppe Süße Klöße ^{a, a1, n} Heiße Kirschen
Menü III Alternative					

2) mit Konservierungsstoff, 4) mit Antioxidationsmittel, 9) mit Phosphat, G) Geflügel, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 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, m) enthält Sesamsamen 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.