




# Speisenplan Grümel-Großküche

März 2025



# Grümel

	<b>Mo. 03.03.</b>	<b>Di. 04.03.</b>	<b>Mi. 05.03.</b>	<b>Do. 06.03.</b>	<b>Fr. 07.03.</b>
<b>Menü I</b> 	ROSEN MONTAG	Putengulasch <sup>G</sup> Apfelrotkohl Dampfkartoffeln Frischobst	Sahnelinsen (Lauch, Karotte, Pastinake) <sup>h, i</sup> Geschmelzte Spätzle <sup>a, a1, c</sup> Coleslaw Weißkraut- Möhrensalat <sup>c, h</sup> Buttermilch- Apfelgelee	Saftige Gemüsepfanne (Karotte, Rosenkohl) Vollkornreis Chinakohl, Tomate u. Mais Mayo-Joghurt Dressing <sup>c, h, n</sup> Zitronenjoghurt <sup>h</sup>	Seehecht natur Tomatensoße Gabelspaghetti <sup>a, c</sup> Rote Beete- Apfelsalat <sup>10</sup> Frischobst
<b>Menü II</b>		Kartoffelgulasch vegetarisch <sup>h</sup> Brötchen toskanisch <sup>a, a1</sup> Frischobst	Geflügelwurstgulasch (Brat- u. Wiener Würstchen) <sup>2, 4, 9, G, R, h, k</sup> Maccaroni <sup>a, a1</sup> Coleslaw Weißkraut- Möhrensalat <sup>c, h</sup> Buttermilch- Apfelgelee	Geflügelfleischklößchen <sup>G, c, f, a, a1, a3</sup> Kräuterrahmsoße <sup>a, a1, h</sup> Vollkornreis Chinakohl, Tomate u. Mais Mayo-Joghurt Dressing <sup>c, h, n</sup> Zitronenjoghurt <sup>h</sup>	Spaghetti <sup>a, a1</sup> Tomatensoße geriebener Käse <sup>h</sup> Rote Beete- Apfelsalat <sup>10</sup> Frischobst
<b>Menü III Alternative</b>					

2) mit Konservierungsstoff, 4) mit Antioxidationsmittel, 9) mit Phosphat, 10) mit Süßungsmittel, G) Geflügel, R) Rindfleisch, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a3) Gerste, c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f) enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i) enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, k) enthält Sellerie 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.

Grümel gemeinnützige GmbH - Großküche - Flemingstrasse 13; 36041 Fulda - Telefon: 0661 869778909 - Fax: 0661 869778949 - E-Mail: grosskueche@gruemel.de

Unseren Allergenspeiseplan mit den ausgewiesenen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage in Ihrer Kita. Oder auch unter : <http://www.gruemel.de/Dienstleistungen/22-89-Grosskueche>