



Speisenplan Grümel-Großküche





April 2025

	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
	07.04.	08.04.	09.04.	10.04.	11.04.
Menü I	Marokkanischer Eintopf (Kartoffel,Kichererb.,Tomat) ₄ Brötchen toskanisch _{a,a1} Frischobst	Geschnetzelte Putenbrust (Champignons)h Vollkornspiralnudeln a Chinakohlsalat Joghurt Dressing h Nusspudding F06, h, i2	Gemüsebällchen "Kötbullar" a, al, c, k, l Preiselbeerrahmsoße h Kartoffelbrei h Gedünstetes Gemüse (Broccoli, Karotte, Blumenkohl) Frischobst	Zucchinicremesuppe h Dinkelvollwert-Grießbrei 4, a, a5, h Erdbeersoße	Fischfrikadelle a, d, h Dampfkartoffeln Rahmspinat a, a1, h Früchtereis (Sahne, Ananas, Pfirsich) h
Menü II	Putengulaschsuppe G Brötchen toskanisch a, al Frischobst	Sahnetomaten h Vollkorn-Spiralnudeln a Chinakohlsalat Joghurt Dressing h Nusspudding F06, h, i2	Rinderhackfleischbällchen al, c Preiselbeerrahmsoße h Kartoffelbrei h Gedünstetes Gemüse (Broccoli, Karotte, Blumenkohl) Frischobst	Putenrollbraten in Soße G Apfelrotkohl Kartoffelkloß Frischobst	Maccaronie a, al Tomatensoße geriebener Käse h Möhrensalat h, n Früchtereis (Sahne, Ananas, Pfirsich) h
Menü III Alternative					

⁴⁾ mit Antioxidationsmittel, G) Geflügel, F06) Nüsse und Nusserzeugnisse, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a5) Dinkel, c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, n) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, n) enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, n) enthält Schwefeldioxid und Sulfite

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.