



Speisenplan Grümel-Großküche

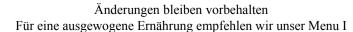




April 2025

	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
	14.04.	15.04.	16.04.	17.04.	18.04.
Menü I	Vegetarische Wiener Würstchen c Kartoffelbrei h Karotten-Steckrübengemüse a, al Frischobst	Putenbrustgeschnetzeltes mit Erbsen h Geschmelzte Spätzle a, al, c Pfannengemüse k Rote Grütze (Kirschen, Erdbeer, Pflaumen)	Gedünstetes Gemüse (Broccoli,Karotte, Blumenkohl) Holländische Soße a, al, c, h Dampfkartoffeln Frischobst	Lachswürfel in Sahnesoße a, a1, d, Dinkelrigatoni a, a5 Möhrenrohkostsalat h, n Ananascreme h	Feiertag
Menü II	Geflügel Wiener 2, 4, 9, G, R, k Kartoffelbrei h Karotten-Steckrübengemüse a, a1 Frischobst	Geschmelzte Spätzle a, al, c Pfannen- Gemüse k Bratensoße Vegetarisch h Rote Grütze (Kirschen, Erdbeer, Pflaumen)	Hähnchenbrustfilet gebr. G Geflügelbratensaft G, c, h Blumenkohl-, Broccoli-, Karotten in Soße a, al, c, h Dampfkartoffeln Frischobst	Grüne Soße mit Ei c, h Dampfkartoffeln Paprikasticks Gurkenstücke Grießpudding warm a, a1, h	
Menü III Alternative					

²⁾ mit Konservierungsstoff, 4) mit Antioxidationsmittel, 9) mit Phosphat, G) Geflügel, R) Rindfleisch, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, 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), k) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, n) enthält Schwefeldioxid und Sulfite





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.