








# Ferien-Speiseplan Kitas & Schulen

KW 34 vom 23.08.2021 - 27.08.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<b>Suppen</b>				
	Flädlesuppe <small>A1,C,J,N</small>	Zucchini-cremesuppe <small>J,N</small>	Klare Suppe mit Graupen <small>A3,N</small>	Champignon-cremesuppe <small>J,N</small>	Buchstabensuppe <small>A1,C,N</small>
<b>Menü 1</b>	<b>Regionales Fleischgericht</b>				
	<b>Currywurst</b> mild gewürzt dazu Kartoffelwedges <small>N,2,3,15 Schwein</small>	<b>Ravioli</b> mit Pestofüllung an Tomatensauce  <small>A1,C,J,N,21</small>	<b>Seelachs-Möhrenragout</b> dazu Langkorreis <small>J,N aus nachhaltigem Fischfang</small>	<b>Rinderhackbällchen</b> in Rahmsauce dazu Kartoffelpüree <small>A1,C,J,N Rind</small>	<b>Fajitas</b> Weizentortillas mit Geflügel-Gemüsefüllung (alternativ vegetarisch) <small>A1,N Geflügel</small>
<b>Menü 2</b>	<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>				
	<b>Fusilli</b> an gerösteter Paprikasauce <small>A1,N,21</small>	<b>Kartoffel-Waldpilzgratin</b> im Ofen gebacken (alternativ ohne Pilze) <small>J,N,21</small>	<b>Pasta</b> an Spinat-Sahnesauce <small>A1,J,N,21</small>	<b>Kichererbsen</b> in Tomatensahnesauce auf Bulgur <small>A1,J,N,21</small>	<b>Rote Linsen-Gemüseragout</b> an leichter Kokos-Currysauce dazu Vollkornreis <small>N,21</small>
	<b>Beilagengemüse</b>				
	Feine Erbsen (N)	Kartottenscheiben in Rahm (J,N) Gemischtes Buttergemüse (N)	Blattspinat in Rahm (J,N) Brokkoli (N)	Leipziger Allerei in Rahm (J,N) Angebratene Zucchini (N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J,N) Kaisergemüse (N)
	<b>Beilagensalate</b>				
	Brechbohnsensalat (N)	Gurkensalat (J,N) Linsensalat (N) Hirtensalat (N)	Farmersalat (C,J,N) Blattsalat Kohlrabi Joghurtsahnesalat (J,N)	Rohkost Blattsalat	Mais-Bohnsensalat (N) Karottensalat (N) Rote Betesalat (N)
	<b>Dessert</b>				
	Birne-Quitte-Mascarponecreme Alternativ Naturjoghurt <small>J</small>	Obst	Waldbeerjoghurt <small>J</small>	Sahnepudding Alternativ Obst (+10ct) <small>J</small>	Himbeer Quarkspeise <small>J</small>

Alle Menülinien mit dem Bio - Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Bitte entnehmen Sie die genauen Bezeichnungen der Kürzel aus dem Ausgang "Allergene und Zusatzstoffe".  
Alle rot markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochen Speiseplan.