



Speisenplan Grümel-Großküche

Juli 2025



Grümel

	Mo. 07.07.	Di. 08.07.	Mi. 09.07.	Do. 10.07.	Fr. 11.07.
Menü I 	Hähnchenoberkeule gebrat. Schwarzwurzelrahmgemüse ^{a, a1,} ^h Dampfkartoffeln Frishobst	Semmelknödel ^{a, a1, c, h} Rahmsoße mit Gemüsestreifen (Lauch, Karotte, Champign ^{a, a1, h} Rote Beete-Salat Bananenjoghurt ^h	Tortelloni vegetarisch mit Erbsen ^{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} Vollkornreis Frishobst	Seelachsfilet paniert ^{a, a1, d, h, l} Ketchup Nudelsalat mit Mandarinen(Ei) ^{c, h, a} Gurkenstücke Milchreis ^{4, h}
Menü II	Gemüse Eintopf (Karotte, Sellerie, Lauch) ^k Grießklößchen ^{a, a1, c, h} Mehrkornbrötchen ^{a, a1, a2, a3, a4, m} Frishobst	Curryhähnchen Bombay (Kokosmilch, Birne, Sahne) ^{G, a, a1,} ^h Brühreis Rote Beete-Salat Bananenjoghurt ^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 Frishobst	Tomatencremesuppe Süße Klöße ^{a, a1, n} Heiße Kirschen
Menü III Alternative					

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.

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>