

Käse [EI, HF, ML, WZ]

Dampfkartoffeln

Frischobst

È

Menü 2

Menü 3

und Kohlrabirahmgemüse [ML,

## Speisenplan Grümel-Großküche Speiseplan vom 17.11.2025 bis 21.11.2025 KW47





Tomatengemüse

Joghurt Dressing [ML]

Vanillepudding [ML]

(Endivien.Weißkohl.Karotte)

Salatmix

|        | Montag<br>17.11.2025                                                                      | Dienstag<br>18.11.2025                                           | Mittwoch<br>19.11.2025                  | Donnerstag<br>20.11.2025                                     | Freitag<br>21.11.2025                                                                                                                           |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menü 1 | Hähnchenschnitzel paniert [GG] Dampfkartoffeln und Kohlrabirahmgemüse [ML, GG] Frischobst | Kürbiscremesuppe<br>Süße Nudeln [GG, EI, ML]<br>Apfelkompott [2] |                                         | Rühreier [EI] Rahmspinat [ML, GG] Dampfkartoffeln Frischobst | Lachswürfel in Sahnesoße [FI, ML, GG, EI] Dinkel Rigatoni [DI] Salatmix (Endivien, Weißkohl, Karotte) Joghurt Dressing [ML] Vanillepudding [ML] |
|        | Vegetarisches Schnitzel mit                                                               | Spiralnudeln [EI, GG]<br>Sahnesoße mit Putenschinken             | Krautpfanne mit<br>Geflügelhackfl. [ML] | Rinder-Cevapcici                                             | Polentataler [GG, ML / 35]<br>Grüne Bohnen-                                                                                                     |

Dampfkartoffeln

Raspelschokolade

الاً <del>إ</del>

Möhrenjoghurtsalat [SU, ML / 2]

Kirschcreme Schwarzwälder

Art (Quark,Sahne,Kirschen)

Coleslaw-Salat (Weisskraut,

Zitronen- Joghurt- Muffin [ML, GG,

Möhren) [ML, EI, SE]

Allergene: El = Enthält Eire und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; Fl = Enthält Erzeugnisse; Fl = Enthält Erzeugnisse; GG = Enthält glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse: Dl = Enthält Dinkel und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, WZ = Enthält Weizen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose); SE = Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; ML = Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose); SE = Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; SF = Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Pistazie, Macadamianuss sowie Queenslandnuss) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse; SU = Enthält Schwefeldioxid und/oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben

Zusatzstoffe: 0 = keine Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, 2 = mit Antioxidationsmitteln, 35 = unter Schutzatmosphäre verpackt



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.

Balkangemüse (Karotten,

Erbsen, Bohnen) (GGI

Brühreis

Frischobst