

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: **25.11. – 29.11.2024 GT**

Datum 25.11.-29.11.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 	Senfeier (g,c) mit Salzkartoffeln	Nudeln (aw) an Bolognesesoße vom Rind	Vollkorngrießbrei (aw,g) mit Zimt-Äpfeln	Kartoffelgulasch mit bunten Paprikastreifen und Brot (awdr,2)	Alaskaseelachs (aw,d) paniert mit Kartoffel-Broccoli-Brei (g)
Salat/Nachspeise 	Gurkensalat (i,j)	Obst	Rohkost	Zitronenkuchen	Karottensalat (i,j)
Vegetarisch		Nudeln (aw) an Tomaten-Gemüse-Soße			Cremiges Kürbis-Risotto (g)
Spezialmenü	Nudeln an Paprika-Rahm (vegan)	Nudeln an Tomaten-Gemüse-Soße	Milchreis mit Zimt-Äpfel	Blumenkohlcremesuppe (vegan) mit Brot	Cremiges Kürbis-Risotto (vegan)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: **02.12. – 06.12.2024 GT**

Datum 02.12.-06.12.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 	Gnocchi (aw) mit Lauch, Putenschinken (l), mit Mozzarella (g) überbacken	Paprika-Rahm-Geschnetzertes (g) vom Geflügel mit Reis	Mini-Dampfnudeln (aw,d,2) mit Vanillesoße (g)	Tomatensuppe Mit Brot	Kartoffel-Süßkartoffel-Gratin (g)
Salat/Nachspeise 	Gurken-Salat (i,j)	Obst	Rohkost	Lebkuchen (aw,2)	Karotten-Apfelsalat (i,j)
Vegetarisch	Nudeln (aw) an Lauch-Sahne (vegan)	Hirse-Karotten-Feta-Auflauf			Kartoffel-Süßkartoffel-Gratin (g)
Spezialmenü	Nudeln an Lauch-Sahne (vegan)	Paprika-Rahm vom Geflügel mit Reis	Quinoa-Kürbis-Pfanne	Quinoa-Kürbis-Pfanne	Kartoffel-Süßkartoffel-Gratin (vegan)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.