

Speiseplan vom 17.06.-20.06.19

(Kalenderwoche 25)

	Menü 1 normal	Menü 2 vegetarisch	Menü 3 laktosefrei	Menü 4 glutenfrei
MONTAG 17.06.19	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Blattspinat mit Frischkäse und Reis	Bio Eieromelette mit Rahmspinatsauce und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Reis	Rinderbrust in Meerrettich- sauce, dazu Petersilien- kartoffeln
DIENSTAG 18.06.19	Rinderbraten in Bratensauce, dazu Kartoffel- Erbsen-Püree und Karottensalat	Bio Vollkornspirelli mit Spinat-Rahm- Sauce	Rinderbraten in Bratensauce, dazu Rosenkohl natur und Salzkartoffeln	Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln
MITTWOCH 19.06.19	Rindercevapcici in Paprika- Joghurtsauce, dazu Zucchini- gemüse und Gemüsepolenta	Bio Feine Kartoffel- Sellerie-Suppe mit Frischkäse	Lammhacksteak auf Ratatouille- gemüse, dazu Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein
DONNERSTAG 20.06.19	FRONLEICHNAM			

Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Die Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden die Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vorbehalten.

Weiterführende Informationen zum jeweiligen Menü sind auf der Internetseite des Anbieters zu finden. Dort werden die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo gekennzeichnet. Diese entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Die Logos werden auf der Homepage von deli-carte.de ausgewiesen. Bitte informieren Sie sich bei Bedarf dort über die jeweilige Logo-Zertifizierung unter der Rubrik „Speisepläne“..

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

