

Speiseplan vom 10.06.-13.06.19

(Kalenderwoche 24)

	Menü 1 normal	Menü 2 vegetarisch	Menü 3 laktosefrei	Menü 4 glutenfrei
MONTAG 10.06.19	P F I N G S T M O N T A G			
DIENSTAG 11.06.19	P F I N G S T F E R I E N			
MITTWOCH 12.06.19	Korkenzieher- nudeln mit Brokkoli in Käse-Rahm- Sauce, dazu Karottensalat	Bio Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Rahmspinat	Rindfleisch aus der Keule in dunkler Sauce, dazu Brechbohnen und Kartoffeln	Reis-Gemüse- Eintopf mit Rindfleisch
DONNERSTAG 13.06.19	Paniertes Putenschnitzel auf Erbsen natur, dazu dunkle Sauce und Salzkartoffeln	Bio Reis mit Kräuterrahm- Sauce, dazu Erbsen-Möhren- Gemüse	Feines Gemüseallerlei mit Reis	Kartoffel- Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl in Rahm

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!“

