caritas

Caritas Werkstätten Polch

Speiseplan vom 31.08.2026 - 04.09.2026

ST. RAPHAEL
Caritas Alten- und Behindertenhilfe

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 31.08.26	Rindergeschnetzeltes [A,Aa] Vollkornnudeln [2,A,Aa] Eisbergsalat Joghurtdressing [2,B,H,K]	Tofugeschnetzeltes nach Gyros Art [2,A,Aa,G] Vollkornnudeln [2,A,Aa] Eisbergsalat Joghurtdressing [2,B,H,K]		Frisches Obst
Dienstag, 01.09.26	Linsensuppe mit Kartoffeln , Lauch , Möhren , Sellerie und Zwiebeln [J] Bockwurst vom Schwein [1,2,J,K] Brötchen [A,Aa]	Linsensuppe mit Kartoffeln , Lauch , Möhren , Sellerie und Zwiebeln [J] Körnerbrötchen [A,Aa,Ad,Ae,L]		Beerenquarkcreme (Brombeeren ,Erdbeeren) [B,H]
Mittwoch, 02.09.26	Alaska Seelachsfilet gebacken [A,Aa,B,E,H,K] Remouladensauce [4,B,D,H] Petersilienkartoffeln Blattspinat [A,Aa,B,H]	Bratheringsfilet ohne Gräten [12,A,Aa,E,K] Petersilienkartoffeln Rote Bete [2]	Rührei [B,D,H] Petersilienkartoffeln Blattspinat [A,Aa,B,H]	Frisches Obst
Donnerstag, 03.09.26	Rostbratwurst Currysauce für Bratwurst [6,8,A,Aa,J] Pommes frites [2] Lollo Bionda Joghurtdressing [2,B,H,K]	Vegetarische Bratwurst [2,A,Aa,D] Currysauce für Bratwurst [6,8,A,Aa,J] Pommes frites [2] Lollo Bionda Joghurtdressing [2,B,H,K]	Salatteller mit Möhren Gurken Paprika Ei und Goudakäse in Streifen [2,B,D,H,K] Roggenbrötchen [A,Aa,Ad] Cocktaildressing mit Magerjoghurt , Ketchup , Mayo , Orangensaft Milch Essig [2,4,13,B,D,H]	Karamelpudding [B,H] oder Frisches Obst
Freitag, 04.09.26	Tortellini mit Rindfleisch [2,A,Aa,D] Kräuter Sahne Sauce [A,Aa,B,D,H,J] Tomatensalat [2]	Käsetortellini [2,A,Aa,B,D,H] Schnittlauchsauce [A,Aa,B,H,M] Tomatensalat [2]		Frisches Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse; (L) Sesamsamen und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

DGE

Die grün gekennzeichneten Menüs 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.