Caritas Werkstätten Polch



Speiseplan vom 30.09.2024 - 04.10.2024



	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 30.09.24	Schweinegulasch aus der Keule A,Aa,Ae,B,E,H Petersilienkartoffeln Lollo Bionda Essig Öl Dressing K	Kichererbsen-Bällchen auf Band- nudeln mit Tomatensauce A,Aa,D Lollo Bionda Essig Öl Dressing K		Frisches Obst
Dienstag, 01.10.24	Frische Bratwurst ² Kartoffelpüree ^{2,B,H} Erbsen und Möhrengemüse ^{B,H}	Salatteller mit Möhren Gurken Pa- prika Ei und Goudakäse in Streifen B,D,H,K Körnerbrötchen A,Aa,Ad,Ae,L Joghurtdressing B,D,H,K		Limonenjoghurtcreme ^{B,H}
Mittwoch, 02.10.24	Hacksteak (Schwein und Rind) A,Aa,D Paprikasauce A,Aa Berner Rösti Eisbergsalat Joghurtdressing B,D,H,K	Frühlingsrolle vegetarisch 2 ^{A,Aa,J} Paprikasauce ^{A,Aa} Berner Rösti	Feine Matjesfilet in Joghurt-Ap- fel-Rote Bete-Sauce ^{1,B,E,H} Petersilienkartoffeln	Frisches Obst
Donnerstag, 03.10.24	FEIERTAG	FEIERTAG		
Freitag, 04.10.24	Gyros mit (Schweinefleisch) Zaziki (Joghurtsauce) ^{B,H} Vollkornreis Krautsalat ^{3,12,A,Aa,K}	Puten Gyros Zaziki (Joghurtsauce) ^{B,H} Vollkornreis Krautsalat ^{3,12,A,Aa,K}	Vegetarisches Gyros A,Aa,G Zaziki (Joghurtsauce) B,H Vollkornreis Krautsalat 3,12,A,Aa,K	Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff 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



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.