Caritas Werkstätten Polch



Speiseplan vom 09.12.2024 - 13.12.2024



	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 09.12.24	Pizza mit gekochten Schinken vom Schwein, Salami vom Schwein,Tomaten und Käse über- backen 1,2,3,12,16,A,Aa,H Lollo Bionda Joghurtdressing B,H,K	Ofenfrische Pizza mit Tomaten und Käse überbacken ^{A,Aa,H} Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,H,K}	Gemüsepizza (Tomaten, Paprika , Champignons , Zucchini mit Käse - überbacken ^{A,Aa,H} Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,H,K}	Frisches Obst
Dienstag, 10.12.24	Rinderschmorbraten ^K Braune Grundsauce ^{A,Aa,Ae,G,J} Petersilienkartoffeln Apfelrotkohl ^{2,6}	Gemüseschnitzel ^{A,Aa,B,D,H,J} Petersilienkartoffeln Apfelrotkohl ^{2,6}	Gefüllte Zucchini mit Rosenkohl, Karotten und Blumenkohl A,Aa,B,D,H Schnittlauchsauce A,Aa,B,H Petersilienkartoffeln	Milchreis ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 11.12.24	Erbseneintopf mit Kartoffeln Lauch Sellerie und Karotten A,Aa,B,H,J Wiener Würstchen (vom Schwein) 1,2 Roggenmischbrot A,Aa,Ad	Erbseneintopf mit Kartoffeln Lauch Sellerie und Karotten A,Aa,B,H,J Roggenmischbrot A,Aa,Ad	Kabeljaufilet in Curry-Dillgemüse (Fenchel , Möhren) mit Bandnudeln 2,A,Aa,B,D,E,H Eisbergsalat Essig Öl Dressing ^K	Frisches Obst
Donnerstag, 12.12.24	Piccata Milanese vom Hähnchen A,Aa,B,H Tomatensauce Vollkornspaghetti A,Aa Chinakohl Joghurtdressing B,H,K	Vollkornspaghetti mit Tomatenso- ße und Parmesan A,Aa,H Chinakohl Joghurtdressing B,H,K		Hausgemachter Erdbeerjoghurt ^{B,H}
Freitag, 13.12.24	Schweinefilet Pfefferrahmsauce A,Aa,Ae,B,G,H,J Kartoffelplätzchen B,D,H Broccoli B,H	Hausgemachter Gemüsespieß mit (Möhren Paprika Zucchini und Broccoli) Paprikasauce A,Aa Vollkornreis		Frisches Obst oder Eiskrem ^{12,A,Aa,B,G,H}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat 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

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.