caritas

Caritas Werkstätten Polch

Speiseplan vom 12.05.2025 - 16.05.2025

ST. RAPHAEL
Caritas Alten- und Behindertenhilfe

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 12.05.25	Hähnchen Cordon bleu 1,12,16,A,Aa,B,H Kartoffelkroketten A,Aa Leipziger Allerlei (mit Karotten , Erbsen und Spargel) A,Aa,Ae,B,D,H	Vollkornbratling A,Aa,D,J Kartoffelkroketten A,Aa Leipziger Allerlei (mit Karotten , Erbsen und Spargel) A,Aa,Ae,B,D,H	Rotes Linsengemüse mit (rote Linsen ,Karotten Pastinaken und Rosenkohl) dazu Vollkornbaguette Aa,Ad,Af,B,H	Frisches Obst
Dienstag, 13.05.25	Schweinegeschnetzeltes A,Aa Vollkornnudeln A,Aa Lollo Rosso Joghurtdressing B,D,H,K	Gnocchi (italienische Kartoffelklößchen) mit Spinat Frischkäse Sauce A,Aa,B,D,H Lollo Rosso Joghurtdressing B,D,H,K		Himbeerjoghurt B,H
Mittwoch, 14.05.25	Frischer Spargel mit zerlassener Butter B,H Putenschnitzel 12,A,Aa Petersilienkartoffeln	Indisches Kürbis-Kartoffel-Curry mit Joghurtsauce B,H	Feine Matjesfilet in Joghurt-Apfel-Rote Bete-Sauce 1,B,E,H Petersilienkartoffeln	Frisches Obst
Donnerstag, 15.05.25	Gulaschsuppe (Rindfleisch , Kartoffeln , Zwiebeln , Paprika Tomaten) A,Aa,Ad,Af Brötchen 2,16,A,Aa,G	Pellkartoffeln mit Tomaten-Kräuterquark B,H Paprika - Gurken - Mais - Salat		Karamelpudding B,H
Freitag, 16.05.25	Maultaschen mit Schweinefleischfüllung A,Aa,D,J Sauce Alfredo mit (Zucchini , gekochter Schinken) 1,2,A,Aa,B,H Kopfsalat Joghurtdressing B,D,H,K	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Möhren, Lauch ,Sellerie, Wirsing und Kartoffeln Roggenmischbrot A,Aa,Ad	Veganes Paprikarisotto mit Kirschtomatengemüse S,Sa Kopfsalat Joghurtdressing B,D,H,K	Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Af) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (S) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sa) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse

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.