caritas

Caritas Werkstätten Polch

Speiseplan vom 01.09.2025 - 05.09.2025

ST. RAPHAEL
Caritas Alten- und Behindertenhilfe

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 01.09.25	Spaghetti A Hackfleischsauce mit (Rind und Schweinefleisch) A,Aa Lollo Rosso Joghurtdressing B,D,H,K	Vollkornspaghetti A,Aa Tomatensauce Lollo Rosso Joghurtdressing B,D,H,K		Frisches Obst
Dienstag, 02.09.25	Sahnebraten vom Schwein 1,2,B,H Braune Grundsauce A,Aa,J Kartoffelklöße 1,2,13,M Apfelrotkohl 2,6	Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese mit Parmesan dazu Vollkornspaghetti 2,A,Aa,H Gurkensalat Joghurt Dressing B,D,H,K		Götterspeise 12,B,H Vanillesauce B,H oder Frisches Obst
Mittwoch, 03.09.25	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln Zwiebeln und Kürbisfleisch A,Aa,B,H Wiener Würstchen (vom Schwein) 1,2 Roggenmischbrot A,Aa,Ad	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln Zwiebeln und Kürbisfleisch A,Aa,B,H Roggenmischbrot A,Aa,Ad		Frisches Obst
Donnerstag, 04.09.25	Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce A,Aa Reis Lollo Rosso Joghurtdressing B,D,H,K	Seelachsragout mit Risi Bisi (Reis mit grünen Erbsen) und Brokkoli A,Aa,B,E,H	Gefüllte Paprikaschote mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli A,Aa,D Tomatensauce Reis	Karamelpudding B,H
Freitag, 05.09.25	Gebackener Fleischkäse 1,2 geschwenkte Kartoffeln B,H Bohnensalat B,H,K	Indisches Dhal Curry mit gelben Linsen und Kartoffeln B,H Bohnensalat B,H,K		Frisches Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf 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.