Caritas Werkstätten Polch



Speiseplan vom 10.11.2025 - 14.11.2025



| | Menü I | Menü II | Menü III | Dessert |
|-------------------------|---|--|---|--|
| Montag, 10.11.25 | Rindergeschnetzeltes A,Aa Kartoffelklöße 1,2,13,M 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, 11.11.25 | 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} | | Orangen-Quarkspeise ^{B,H} |
| Mittwoch, 12.11.25 | Alaska Seelachsfilet gebacken A,Aa,B,E,H,K Remoladensauce 4,B,D,H Petersilienkartoffeln Blattspinat A,Aa,B,H | Bratheringsfilet ohne Gräten 12,A,Aa,E,K Petersilienkartoffeln Rote Bete 2 | Omlett ^{B,D,H} Petersilienkartoffeln Blattspinat ^{A,Aa,B,H} | Frisches Obst |
| Donnerstag, 13.11.25 | 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 Pa- prika 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, 14.11.25 | 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} 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

Die grün gekennzeichneten Menüs entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.