

# Speiseplan vom 16.01.17 - 20.01.17 KW 3



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella(g) überbacken 😊	<input type="checkbox"/> Bratwurst(i,j,f)(Schw) mit Rahmsauce(i,g)	<input type="checkbox"/> Schw.Schnitzel paniert (a1,c) mit Champignon-Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)-Spinat-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Leberknödeleintopf (a1,j)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Köttbullar© in Tomaten-Sauce	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Broccoli-Käse(g)-Sauce 😊	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Pute) mit Tzatziki(g) 😊	<input type="checkbox"/> Putenbraten mit Geflügelsauce(i) 😊	<input type="checkbox"/> Fischstäbchen(d,a1,c) vom Seelachs mit Tomatensauce 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Medaillon (a1,c) mit Schnittlauch-sauce(g)	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Kräuterquark(g)	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen(a1) mit Frischkäse(g) gefüllt dazu Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch(Tomate, Aubergine,Paprika, Zucchini,Champignons)	<input type="checkbox"/> 2 St. Karottenpuffer mit Kräuterdip(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Kartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(2,g) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Pommes <input type="checkbox"/> Tomatenreis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/> Naturreis	<input type="checkbox"/> Mini Brötchen(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(9) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Wirsinggemüse(g) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g) 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Ananas(9)Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Milchreis(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Maracuja(9)Quark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher g,1,9

**Zusatzstoffe** 1= mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwäfelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst,8= mit phospat,

9= mit Süßungsmitteln,10=enthält Phethylalaninquelle,11=mit Süßungsarten,12=mit Zuckeraustauschstoffen

**Allergene** a Gluten,b Krebstiere,c Eier,d Fisch,e Erdnüsse,f Soja,g Milch (einschließlich Laktose),h Schalenfrüchte,i Sellerie,j Senf, k Sesam,l Schwefeldioxid, Sulfid m Lupiden und-erzeugnisseen, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabie,Paprika

Bunter Salat bestehend aus Eisberg, Möhren, Paprika, Gurke

Joghurtdressing (g) oder EssigÖl (j)

Die Angebote/Komponenten mit 😊 entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und Schulen und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie Zertifiziert.

Gluten haltige Lebensmittel: (a1) Weizen (a2) Roggen (a3) Gerste (a4) Hafer