

Speiseplan vom 13.03.17 - 17.03.17 KW 11



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Bunter Makkaroni(a1) Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke(Schw) (j,i,f)	<input type="checkbox"/> Ravioli(a1) an Petersilien Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes mit Zucchiniwürfel	<input type="checkbox"/> Gemüse-Graupen-Eintopf(Möhre,Sellerie, mit Rindfleisch)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putebrustagout mit Gemüsestreifen(Möhre, Lauch,Sellerie)(i)	<input type="checkbox"/> gefüllte Paprikaschote (a1,c)(Rind) mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Pute) mit Kräuterdip(g) 😊	<input type="checkbox"/> Rinderhackbraten(a1,c) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Knusperfisch(a1,c,d)vom Seelachs mit Senfsauce (g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Karottenschnitzel(a1,c) mit Kräutersauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Vegetarisch gefüllte Paprikaschote(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüsebratling(a1,c) (Möhre,Broccoli,Blumenk. mit Petersiliensauce	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Basilikum-Sauce 😊	<input type="checkbox"/> Rührei (c)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Naturreis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Tomatenreis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Reis 😊 <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Mini Brötchen(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffelstampf(2,g) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Tomatensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Rotkohl <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Krautsalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Kohlrabiegemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g) 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Götterspeise(1,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark(g) mit Kirschen 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding(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-erzeugnisse, 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