

# Speiseplan vom 03.04.17 - 07.04.17 KW 14



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) mit Bolognesesauce(Rind)	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)-Gemüse( Möhre,Lauch,Erbsen) Gratin(g,h)	<input type="checkbox"/> Schww. Nackensteak mit Tomate und Käse(g) überbacken 😊	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Petersilien-Champignon-Sauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Sellerie lauch)Eintopf mit Rindfleischeinlage(2,i)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchenspieß mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Wildlachsfilet(d) natur an Lauch-Sauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit Gemüsestifte(Zucchini, Möhre)	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee(g)	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst(i,j,f)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsecroketten(i,a1,c) (Möhre,Blumenk.,Sellerie mit Tomatensauce)	<input type="checkbox"/> Hörnchennudeln(a1) mit Käse(g)-Lauchsauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüsesteak(Lauch, Möhre,Broccoli)(a,c) Petersiliensauce(g)	<input type="checkbox"/> Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/> Bunte Spätzle-Pfanne mit Frischen Gemüse (Zucchini,Paprika,Tomate mit Schnittlauchsauce(g) 😊
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis 😊 <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Wildreis 😊 <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Dillkartoffeln(2)	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g,2) <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Sommergemüse(h) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Leipziger Allerlei 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Blumenkohl in Rahm(g) <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Nartur Joghurt(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Ananaskompott(2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Milchreis(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Wackelpudding (9,2) 9,2	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Quark im Becher(1,9,g)

**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

Joghurt dressing (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