

# Speiseplan vom 18.04.17 - 21.04.17 KW 16



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<input type="checkbox"/> Ostermontag	<input type="checkbox"/> Gefüllte Paprikaschote (Rind)© mit Tomaten-Sauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)Spinat-Auflauf(g) 😊	<input type="checkbox"/> Schweinerückenbraten an Malzbiersauce(a4,9)	<input type="checkbox"/> Pichelsteiner Gemüse-Eintopf (2) mit Rindfleisch
Menü 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Asiatische Nudelpfanne (ai,f,h) mit Hähnchenstreifen 😊	<input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel	<input type="checkbox"/> Penne-Rigata(a1) mit Tomaten-Ruccola-Sauce 😊	<input type="checkbox"/> Schollenfilet(d) paniert (c,a1) mit Zitronensauce (g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Gefüllte Paprikaschote © Vegetarisch mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(a1,c) mit Schnittlauchsauce(g)	<input type="checkbox"/> Thunfisch-Pizza(d,a1)	<input type="checkbox"/> 2. St. Reibekuchen(c,2) mit Apfelmus(2,9)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Dillkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Bratkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Natur Reis	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Möhrensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Ratatouillegemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Birnenkompott(9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(e,h,g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Früchtequark,(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Joghurtbecher(g,2,9 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 Pheylalaninquelle,11=mit Süßungsarten,12=mit Zuckeraustauschstoffen

**Allergene** a Gluten,b Krestiere,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