

Speiseplan vom 05.06.17 - 09.06.17 KW 23



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Pfingstmontag	<input type="checkbox"/> Gebratenes Schweine- Steak mit leichter Zwiebelsauce	<input type="checkbox"/> Ravioli(Veget.) mit Tomaten-Käsesauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Vollkornnudel(a2)- Gemüse-Auflauf(g) 😊 (Erbse, Möhre, Blumenk)	<input type="checkbox"/> Schnittbohneintopf (2,h) mit Rindfleisch- einlage
Menü 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee(g) mit Spargel einlage 😊	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit Sauerkrauteinlage	<input type="checkbox"/> Hot Dog(i,f,j)(Gefl)im Brötchen(a1) mit Gurke, Zwiebel und Dip	<input type="checkbox"/> Seelachsfiguren(d, c) mit Tomatensauce 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Roter Linsenbratling(h,c, a1) mit Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Zucchini(a1,c) mit Tomaten-Käse-Sauce (g)	<input type="checkbox"/> Bunter Gemüse-Bulgur (h,i)(Möhre, Sellerie, Zuckerschoten)	<input type="checkbox"/> Karottenschnitzel(a1,c) mit Tomatensauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g,2) <input type="checkbox"/> Kräuterreis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelwaffeln <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2)	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurken-Dill-Salat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabie 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Birnenkompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zitronencreme(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Ananasquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurtbeche (g,2,1,9)

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 Pheylalaninquelle,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