

Speiseplan vom 26.06.17 - 30.06.17 KW 26



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Chill con Carne(Rind) (h) 😊	<input type="checkbox"/> Bunter Vollkornnudel(a2) Auflauf überbacken(g) 😊	<input type="checkbox"/> Weißer Bohneneintopf (h,2) mit Rindfleisch	<input type="checkbox"/> Hackbraten(Rind) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Schw) mit Tzatziki(g)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Farfalle Nudeln(a1) mit Tomaten-Karotten-Sauce	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit Paprikastreifen	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel natur an leichter Pfeffersauce 😊	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes mit Zucchiniwürfel	<input type="checkbox"/> Fischfrikadelle(d,c,a1) mit Remouladensauce(g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Champignonkopf in Sahnesauce(g)	<input type="checkbox"/> Käseschnitzel(g,c,a1)	<input type="checkbox"/> Gemüseragout(Paprika, Zucchini,Augergine)	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten mit Rahmsauce (Möhre,Erbse,Blumenk) (a1,c,h) 😊	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Gyros mit Tzatziki(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Natur Reis 😊 <input type="checkbox"/> Kartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Baguette <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g,2) 😊 <input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Farmersalat(g) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Broccoligemüse 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Kohlrabi <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9) <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Rhababerquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Grießpudding(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Orangencreme(9,g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurtbeche (g,9,1)

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,Kohlrabi,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