

Speiseplan vom 07.08.17 - 11.08.17 KW 32



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Fleischbällchen(Schw) (a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Schweinegulasch mit frischen Champignons	<input type="checkbox"/> Paniertes Schweine-Schnitzel(a1,c) mit Paprikasauce 😊	<input type="checkbox"/> Provencialer Kartoffel-Gemüse-Topf(2) (Paprika,Zucchini,Auberg)	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf (a1,i)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Maccaroni(a1) mit Tomaten-Käsesauce(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet an Currysauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Tortellini(a1) mit Gemüse-Käsesauce(g,i) (Sellerie, Möhre,Lauch)	<input type="checkbox"/> Hamburger mit Brötchen (a1),Tomaten, Gurken und Dip	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet(d)natur mit Schnittlauchsauce(g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüseklöße(a1,c) (Möhre,Sellerie,Broccoli) (i)mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> gefüllte Paprikaschote (a1,c)	<input type="checkbox"/> Gebackener Camembert (a1,c,g) mit Preiselbeer-Quark(g)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Blumenkohl Auflauf(g,2)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis 😊 <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) <input type="checkbox"/> Reis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rösti-Kroketten 😊 <input type="checkbox"/> Schnittlauchkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) a2 <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Möhrengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Bananenjoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeerquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Stracciatellacreme(e,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Vanillepudding(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurtbeche (2,9,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,Kohlrabe,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