

Speiseplan vom 28.08.17 - 01.09.17 KW 35



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Hausgemachte Frikadelle (Schw)(a1,c)	<input type="checkbox"/> Heiße Fleischwurst(f,i,j) mit Nudelsalat(2,c)	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)-Gemüse(Möhre,Broccoli,Blumenk) Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Wikinger Topf (schw) kleine Frikadellen(a1,c) in Erbsensauce(g,h) 😊	<input type="checkbox"/> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch(2)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Basilikum-Sauce 😊	<input type="checkbox"/> Hähnchenspieß an Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Pute) mit Kräuterquark(g)	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit frischen Champignons	<input type="checkbox"/> Wildlachsfilet(d) an Schnittlauchsauce(g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gnocchi-Gemüse-Pfanne (Möhre,Sellerie,Broccoli)	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (j,f,i) 😊	<input type="checkbox"/> Gemüse-Müsli-Frikadelle (Möhre,Sellerie,Erbse) (a1,c,h,e,i) mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch (Blumenk.,Broccoli, Zucchini,Paprika)	<input type="checkbox"/> Gemüsebratling(a1,c) (Möhre,Broccoli,Lauch) mit Schnittlauchsauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Bratkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> grüne Spätzle(a1,c) <input type="checkbox"/> Vollkornreis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kräuterreis 😊 <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) 😊 <input type="checkbox"/> Butterreis	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) a2 <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Kohlrabi <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Apfel-Möhrensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9,) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurken-Dill-Salat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Spinat(g) 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> MaracujaQuark(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Orangenpudding(9,g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Rote Grütze 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbeche (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,Kohlrabi,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