

Speiseplan vom 20.02.17 - 24.02.17 KW 8



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Nürnberger Bratwürstel (g)(Schw)	<input type="checkbox"/> Schw.Geschnetzeltes	<input type="checkbox"/> Tomaten-Nudel(a1)-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Rindersahneragout(g)	<input type="checkbox"/> Frühlingseintopf(Bohne, Möhre,Lauch) mit Rindfleischeinlage 😊
Menü 2	<input type="checkbox"/> Ravioli(a1)mit Hack(Rind) gefüllt, dazu Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet(d) paniert (c,a1) mit Kräutersauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel natur mit Currysauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Hamburger(Rind) mit Gurke, Tomate und Dip(g)	<input type="checkbox"/> Cevapcici(a1,c) mit Tomatensauce
Menü 3	<input type="checkbox"/> Herzhafte Kartoffel-Pfanne mit Gemüse (Zucchin, Tomate, Paprika) 😊	<input type="checkbox"/> Gemüse(Lauch, Möhre, Blumenk.)Bulgur	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(a1,c) (Sellerie, Möhre, Lauch) mit Currysauce(g)	<input type="checkbox"/> Milchreis-Lasagne(g,a1) 😊	<input type="checkbox"/> Gemüseknollen (Möhre, Lauch, Sellerie) (i,a1,c) mit Tomatensauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Kartoffelstampf(2,g ,g) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis 😊 <input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornspirelli(a2) <input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) 😊 <input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Rotkohl <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<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"/> Krautsalat(2,9) <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Schokocreme(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Mandarin(9)Quark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Apfelkompott(2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher g,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 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,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