

# Speiseplan vom 27.02.17 - 03.03.17 KW 9



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<input type="checkbox"/> Piraten-Pfanne(Schw) (Möhre,Zucchini,Tomate)	<input type="checkbox"/> Schweinerückenbraten mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Wurstgulasch(Schw) mit Currysauce(9,2)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Tomate,Paprika, Zucchini)-Kartoffel(2)- Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)suppe mit Wursteinlage(f,)(Gefl)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putenragout mit Möhrenstreifen	<input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel	<input type="checkbox"/> Vollkornspirrellis(a2) mit Tomaten-Ruccola- Sauce 😊	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel(a1,c) an Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Kibberlinge(d,a1,c) mit Kräutersauce(g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Pizza Margarita (a1,c) 😊	<input type="checkbox"/> Gemüse(Sellerie,Möhre Lauch)-Bratling(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüseklößchen(a1,c) (Blumenk.Broccoli,Lauch) an Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(Möhre Kohlrabie,Broccoli)(a1,c) mit Rahmsauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Grüne Bandnudeln(a1) mit Käse(g)-Broccoli- Sauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i) <input type="checkbox"/> (Lauch,Sellerie,Möhre	<input type="checkbox"/> Farfalle Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln 2 😊	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Reis 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Ratatouillegemüse 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gemüsesalat(g) 😊 <input type="checkbox"/> (Zucchini,Paprika)	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Erbsengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Frühlingsgemüse 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Apfelquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Grießpudding(a1,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Ananaskompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Panna Cotta(g) 😊	<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 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