

# Speiseplan vom 06.03.17 - 10.03.17 KW 10



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti(a2) Bolognese(Rind) 😊	<input type="checkbox"/> Frische Bratwurst(Schw) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Lauch, Broccoli)-Reis-Pfanne(i) mit Hähnchenstreifen	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf mit Nudleinlage(a1)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)-Möhren- Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Wockgemüse(i,f,)	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet(d) natur an Kräuter-Senf(j)Sauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet natur mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Hackfleischbällchen (a1,c)(Rind) in Kräuter- Sauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gbackener Hirtenkäse (a1,c,g) mit Preiselbeer- Quark(g)	<input type="checkbox"/> Broccolibratling(a1,) 😊 mit Petersiliensauce(g)	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit heißen Kirschen(9)	<input type="checkbox"/> Veget. Hackbällchen(a1,c) in Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Kohlr, Blumenk.)-Nudel(a1)- Auflauf mit Mozzarella(g) überbacken 😊
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) 2) <input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(2,g) 😊 <input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Vollkornreis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Kartoffeln(2) 😊 2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Kohlrabiegemüse <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"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Schokobrotchen(e,h,a1)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Stracciatellercreme(g,e,h) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Melonenquark(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 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-erzeugniseen, 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