

Speiseplan vom 10.04.17 - 13.04.17 KW 15



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) mit Carbonarasauce(Gefl)(g)	<input type="checkbox"/> Chicksen Wings mit Dip(g)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Sellerie, Broccoli)(i) Nudel-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf mit Nudleinlage(a1)	<input type="checkbox"/> Karfreitag
Menü 2	<input type="checkbox"/> Pikante Hackfleisch(Rind) Pfanne 😊	<input type="checkbox"/> Paniertes Seelachsfilet (d,c,a1) mit Petersilien-Sauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Rinderschmorbraten an Rosmarinensauce 😊	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Tomatensauce 😊	
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark(g)	<input type="checkbox"/> Gebratene Nudeln(a1) mit frischen Kräutern und Ei🍳 gebacken	<input type="checkbox"/> Möhrenbraten(c,a1) mit Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Bunte-Gemüse(Zucchini, Tomate,Aubergine) Pfanne	
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Tomatenreis 😊 <input type="checkbox"/> Kartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(2,g) 😊 <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a2) <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Möhrensalat(9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bohnengemüse 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Tomatensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Obstsalat 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Apfelkompott(2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeerquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Puddingbecher(g,e,h)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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