

Speiseplan vom 24.04.17 - 28.04.17 KW 17



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Falscher Hase (Rind) (c,a1) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Reisfleisch(Schw) mit Gemüsestreifen(Sellerie, Möhre,Lauch)(i)	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)Hackfleisch (Rind)Tomaten-Auflauf (g)	<input type="checkbox"/> Frikadelle(Schw)(a1,c) mit Paprikasauce 😊	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)-Zucchini-Eintopf mit Wienerle (j,f)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Käse(g)-Kräutersauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fleischklöße(a1,c) in Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchencurry in Kokos Milch(g)	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) mit Fruchtiger Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Fischfrikadelle(Seelachs) (d,c,a1) mit Senfsauce (g,j) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Frischer Gemüsegulasch	<input type="checkbox"/> Blumenkohlmedaillon (a1,c) mit Kräutersauce (g) 😊	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker 😊	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle(Blumenk,Broccoli,Möhre (a1,c) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Paprika-Zucchini-Reis-Pfanne
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln(2 2) <input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(2,g) 😊 <input type="checkbox"/> Kartoffeln(2)	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Dillkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Kohlrabigemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbens+Möhren(h) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Apfel-Möhrensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Vanillecreme(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Quark mit Müsli(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Joghurtbecher(g,2,9 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

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