

# Speiseplan vom 08.05.17 - 12.05.17 KW 19



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Geflügelwurstgulasch (j,i,f) Mediterran	<input type="checkbox"/> Tortellini(a1) mit Tomaten-Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchen-Reis-Pfanne	<input type="checkbox"/> Fleischklöße(Schw)(a1,c) in Tomaten-Kräuter-Sauce	<input type="checkbox"/> Gulaschsuppentopf (Rind)(Paprika,Kart., Champignons)(2)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) mit Bilognesesauce(Rind) 😊	<input type="checkbox"/> Putenleberkäs(i,j,f) mit Geflügelsauce	<input type="checkbox"/> Putenbrustfilet Natur an Kerbelsauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Lauch, Blumenkohl)Kartoffel(2) Pfanne mit Feta(g) 😊 gebacken	<input type="checkbox"/> Gebratenes Seelachsfilet natur(a1,d) an Zitronengrassauce(g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gefüllte Frischkäse(g) Kartoffeltasche(a1)	<input type="checkbox"/> Haferflockenschnitzel (a1,a4,c) 😊	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Kerbelsauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüseklöße(a1,c) in Tomaten-Kräuter-Sauce	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Lauch, Sellerie)Käse(g)Taler(i) mit Zitronengrassauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)Erbsepüree(g) 😊 <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis 😊 <input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln(2) 2 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Baguette <input type="checkbox"/> Dillkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(9) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Sauerkraut(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Erbsengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gemüsesalat 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Ananaskompott(2,9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Maracujaquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Karamelpudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 😊	<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 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