

Speiseplan vom 15.05.17 - 19.05.17 KW 20



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Basilikum-Sauce 😊	<input type="checkbox"/> Mexikanische Gemüse-Pfanne(Paprika,Kidney Bohnen,Tomate)	<input type="checkbox"/> Kasselerbraten (Schw) mit dunkler Kräutersauce	<input type="checkbox"/> Nudelauf(a1) mit Rinderhackfleischsauce	<input type="checkbox"/> Frische Kartoffelsuppe (2,g,i) mit Geüestreifen (Möhre,Lauch,Sellerie)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Rinderfrikadelle(a1,c) mit Malzbiersauce(a4,9)	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Pute) mit Tzatziki(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel natur an Paprikasauce 😊	<input type="checkbox"/> Hähnchenragout(g) mit Gemüseeinlage(Möhre, Erbse,Blumenk.)	<input type="checkbox"/> Kibberlinge(a1,c,d) mit Tomatensauce 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle(a1,i,c) (Möhre,Lauch,Sellerie) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Kräuterquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frühlingsrollen(i,f,h) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch(Zucchini, Aubergine, Paprika) 😊	<input type="checkbox"/> Rührei©
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Bratkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Djuvecreis <input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Butterreis 😊 <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Farfalle(a1) 😊	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a2) <input type="checkbox"/> Kartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Sommergemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g) <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Apfelkompott(2,9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,h) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeerquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Milchreis(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 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