

Speiseplan vom 22.05.17 - 26.05.17 KW 21



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes Asia(i,f,h)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Bolgnesesauce(Rind)	<input type="checkbox"/> Frische Bratwurst (Schw) (j,f,i)	<input type="checkbox"/> Feiertag	<input type="checkbox"/> Frischer Möhreintopf (2) mit frischen Kräutern
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel	<input type="checkbox"/> Putenrollbraten mit Geflügelsauce	<input type="checkbox"/> Hähnchenspieß mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Paniertes Schollenfilet (c,d,a1) mit Senfsauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)-Gemüse-Auflauf(Möhre.Sellerie, Tomate)mit Mozzarella(g) gebacken	<input type="checkbox"/> Tellerrösti mit Blumenkohl überbacken (g)	<input type="checkbox"/> Gemüselasagne(a1) (Broccoli,Spargel,Tomate)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Gemüseragout(Zucchini, Paprika,Aubergine, Champignons)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln 2 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln 2 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Balkangemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Broccoligemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/> Kohlrabie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Kirschjoghurt(9,g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Mandarinencreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Bananenquark(g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Eisbecher(g,9,2)

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