

Speiseplan vom 19.06.17 - 23.06.17 KW 25



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes mit Zucchini ifen	<input type="checkbox"/> Bauernfrikadelle(Schw) (a1,c) mit Dunkle Senf(j) Sauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2) Blumenkohl Gratin(g)	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Fruchtiger Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Frischer Gemüse Eintopf (Zucchini,Möhre,Blumenkohl)(2)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchenspieße mit Fruchtcurrysauce(g)	<input type="checkbox"/> Bunte Spätzle(a1) Pfanne mit frischem Gemüse (Möhre,Zuckerschote)	<input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon Bleu paniert(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Hamburger(Rind) mit Brötchen(a1),Dip(g) Gurken und Tomaten	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) mit Seelachsbohlognese(d)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüse kroketten(i,c,a1) (Boccoli,Möhre,Sellerie) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Vegetarische Gemüsefrikadelle(a1,c)(Erbse, Möhre,Blumenk.) mit Senfsauce(j)	<input type="checkbox"/> Germknödel (a1) mit Schokolade sauce (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Hamburger mit Brötchen(a1),Dip(g) Tomaten und Gurken	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (a1,c) mit Petersiliensauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Pommes(2) <input type="checkbox"/> Kartoffeln(2)	<input type="checkbox"/> Baguette <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Sommergemüs <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Ananasquark(g,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Götterspeise(2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurtbeche (g,9,1)

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