

Speiseplan vom 03.07.17 - 07.07.17 KW 27



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)-Broccoli-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Tortellini(a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> 2 St. Bratwürstchen(Schw) (j,f)	<input type="checkbox"/> Wienerle(Schw) mit buntem Nudelsalat(a1, g)	<input type="checkbox"/> Frühlingseintopf(2,h) (Zuckerschoten,Möhre, Blumnk.)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchengulasch mit Ananasstücke(9)	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel natur mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel	<input type="checkbox"/> Streifen vom Rind mit frischen Spargelstücke	<input type="checkbox"/> Schollenfilet(d)paniert (a1,c) mit Kräutersauce (g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Mediterranes Gemüse-Gulasch(Paprika,Zucchini, Aubergine) 😊	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(a1,c,i) (Möhre,Sellerie,Lauch) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Blumenkohl mit Käsesauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Gemüsebolognese(i) (Möhre,Sellerie,Lauch) 😊	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1)Gemüse (Bohne,Möhre,Zucchini) Pfanne
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Curryreis 😊 <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Schnittlauchkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Vollkornreis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(2,g) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln(2)	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a2) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Gurken-Dillsalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Ratatouillegemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Karamelcreme(e,h,g g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeerquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Joghurt(g) mit Müsli(e,h) Müsli(e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Mandarinenquark(g,9) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurtbeche (g,1,9)

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

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