

# Speiseplan vom 17.07.17 - 21.07.17 KW 29



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Currywurstgulasch(Schw) -2,9	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes Asiatisch(f,h)	<input type="checkbox"/> Spinat-Maultaschen (a1,g,c,i) mit Tomaten- Sauce überbacken	<input type="checkbox"/> Vollkornnudel(a2) Broccoli-Auflauf(g) 😊	<input type="checkbox"/> Gemüse Eintopf(i,h) (Erbse,Sellerie, Möhre) mit Hühnerfleisch
Menü 2	<input type="checkbox"/> Farfalle Nudeln(a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Cevapcici(Rind)(a1,c) an Kräutersauce	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel Paniert(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle(a1,c) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Fischfilet(d)Bordolaise (Seelachs) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüse(Sellerie,Broccoli Möhre)-Reis-Pfanne 😊 (i)	<input type="checkbox"/> Vegetarische Gemüse- Bällchen(Möhre,Erbse, Blumenk.)(h,a1,c) 😊	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker 😊	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle(a1,c) (Möhre,Broccoli,Blumen) mit Veget. Rahmsauce	<input type="checkbox"/> Brocolitaler(a1,c) mit Käsesauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) 😊 <input type="checkbox"/> Balkanreis(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Röstlinchen <input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Kartoffelstampf(2,g) g	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Butterreis 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Möhrengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Bohnengemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Birnenkompott(2,9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Pfirsichquark(2,g,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbeche (2,9,g)

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-erzeugnisseen, 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