

Speiseplan vom 24.07.17 - 28.07.17 KW 30



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Schaschlikpfanne (Rind) in Pikanter Sauce	<input type="checkbox"/> Tomaten-Nudel(a1)-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Frische Bratwurst(j) mit Senfsauce(j) 😊	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Hackfleischsauce (Rind) überbacken(g) 😊	<input type="checkbox"/> Grüner Bohneneintopf (h,2) mit Wiener Wurst (Gefl.)(j,f,i)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putensteak mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Möhrenstifte	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) Carbonara (Pute)(i,g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel(a1,c) mit Currysauce(g)	<input type="checkbox"/> Lachsfilet(d) an Dillsauce (g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Kohlrabischnitzel(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) mit Tomaten-Ruccola-Sauce 😊	<input type="checkbox"/> Möhrenschnitzel(a1,c) mit Senfsauce(j)	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen(a1,c,g) mit Vanillesauce(g)	<input type="checkbox"/> 2 St Reibekuchen(2,c) mit Apfelmus(9,2)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Curryreis 😊 <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g,2) 😊 <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Broccoli <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Karamelcreme(g,e)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Obstsalat 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Nutellaquark(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurtbeche (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-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