

Speiseplan vom 31.07.17 - 04.08.17 KW 31



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) an Tomaten-Gemüse-Sauce (Möhre,Lauch,Sellerie)(i)	<input type="checkbox"/> Gebackener Fleischkäse (schw)(i,j)	<input type="checkbox"/> Cannelloni(a1) mit Tomatensauce und Feta(g) gebacken	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) am Käse(g)Lauchsauce(g)	<input type="checkbox"/> Rindergulascheintopf
Menü 2	<input type="checkbox"/> Geflügelhacksteak(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)-Gemüse-Auflauf(g)(Broccoli, Blumenk., Möhre)	<input type="checkbox"/> Hackfleischrolle(g,a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Gefl) mit Kräuterquark(g) a,c	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet(d) natur an Kerbelsauce(g) d,g
Menü 3	<input type="checkbox"/> Vegetarisch gefüllte Paprikaschote(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(a1,c,i) (Möhre,Sellerie,Zucchini) mit Petersiliensauce(g) a	<input type="checkbox"/> Tellerrösti mit Broccoli-gemüse überbacken(g) a,g	<input type="checkbox"/> Süße Milchreis Lasagne (a1,g)	<input type="checkbox"/> Rührei©
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln 2 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(2,g) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Djuvecreis(h) <input type="checkbox"/> Pommes	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln 2 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabi <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Balkangemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g) <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeerjoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Milchreis(g,h) g,e,h	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Kirschquark(g,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokocreme(e,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbecher (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, Suflid m Lupiden und-erzeugnisse, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabi,Paprika

Bunter Salat bestehend aus Eisberg, Möhren, Paprika, Gurke

Joghurtdressing (g)

oder Essig-Öl Dressing (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.