

Speiseplan vom 21.08.17 25.08.17 KW 34



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Penne (a1) in Fruchtiger Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Lasagne Bolognese (a1) (Rind)	<input type="checkbox"/> Schw. Steak an Zwiebel-Sauce (i)	<input type="checkbox"/> Köfta (a1,c) (Rind) an Gemüsesauce (Möhre, Lauch, Sellerie) (i,g)	<input type="checkbox"/> Frühlingseintopf(i) mit Nudleinlage (a1) und Wiener (Gefl)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage (i) (Möhre, Sellerie, Lauch)	<input type="checkbox"/> Puten-Kebab mit Kräuterdip (g)	<input type="checkbox"/> Hähnchen Crispys (a1,c) an Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti(a2) mit Carbonarasauce (Gefl)(i)	<input type="checkbox"/> Seelachsbackfisch (a1,c,d) mit Remuladensauce 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch (Zucchini, Paprika, Tomate)	<input type="checkbox"/> Grießpudding (g) mit Kirschkompott (9) 😊	<input type="checkbox"/> Pellkartoffel mit Kräuterquark (g)	<input type="checkbox"/> Gemüse-Kroketten (a1,c,i) m Gemüsesauce (g) 😊	<input type="checkbox"/> Gebratene Nudeln (a1) mit Ei (c) und Kräuter
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Maccaroni(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln <input type="checkbox"/> Natur Reis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree 2,g <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln 😊 2 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Bratkartoffeln 😊 2 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Ananasjoghurt(g,9) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Vanillequark (g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Birnenkompot (2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Holundercreme(g,9) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt im Becher (2,g,9)

Zusatzstoffe 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwäfelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst, 8= mit phosphat,


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, 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