

# Speiseplan vom 11.09.17 - 15.09.17 KW 37



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Penne (a1) an Gemüse-Pilzrahmsauce (Sellerie,Lauch Möhre)(i,g) 😊	<input type="checkbox"/> Senfkrustenbraten an Honigsauce (Schw)(9) 😊	<input type="checkbox"/> Schweinegulasch mit Zucchini stifte	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Hackfleischsauce(Rind) und Käse(g) gebacken	<input type="checkbox"/> Buchstabensuppe(a1) mit Hühnerfleisch
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetztes Asiatisch (i,f)	<input type="checkbox"/> Tortellini (a1)an Tomaten-Basilikum-Sauce	<input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel 😊	<input type="checkbox"/> Putenmedaillons natur in Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Fischnuggets(a1,c,d) an an Dill-Senf-Sauce(g,j) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> gebackener Camembert (a1,c,g)mit Preiselbeerquark(g,9)	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüseplatte mit (Blumenkohl, Möhren Bohnen)	<input type="checkbox"/> Pizza Magaritha(a1,g,c)	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit heißen Pflaumen 😊	<input type="checkbox"/> Rigatoni(a1) mit Spinatsauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> grüne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornspiralis(a2) <input type="checkbox"/> Tomatenreis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Pfannengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Mediterranes Gemüse 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Buttergemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Kirschjoghurt(g,9) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Grießpudding(g,a1)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Quark mit Müsli(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Zimtcreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Pudding im Becher (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