

# Speiseplan vom 25.09.17 - 29.09.17 KW 39



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkorn-Penne(a2) mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Schweinegusch Zigeuner Art 😊	<input type="checkbox"/> Schnitzel paniert(Schw) (a1,c) mit Champignon Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Kartoffel -Blumenkohl-Gratin (g) 😊	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf (2,i)mit Wursteinlage (Schw)(j,a)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Wurstgulasch(Gefl.)	<input type="checkbox"/> Spaghetti (a1)Bolognese (Rind)	<input type="checkbox"/> Geflügelhackbällchen (a,c,j) inTomatensauce	<input type="checkbox"/> Chilli con Carne (Rind)(2)	<input type="checkbox"/> Heringsstip (d,g)mit Apfel 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)-Blumenkohl Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Kräuterquark (g)	<input type="checkbox"/> Brocolischnitzel (a,c) mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Goudaschnitzel (a1,c,g) mit Petersiliensauce (g)	<input type="checkbox"/> Gemüse (Broccoli,Möhre, Sellerie)Nuggets (a,c,i) mit Kräuterdip (g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2) <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis 😊 <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(2) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Erbsengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rote Beete-Apfelsalat 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Birnenkompott (9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Karamelcreme (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt (g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,1,9 (g,1,9,2)

**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-erzeugniseen, 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.