

Speiseplan vom 09.10.17 - 13.10.17 KW 43



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

| | | | | | |
|------------|---|---|---|--|--|
| Menü 1 | <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2) mit Tomaten-Ruccola-Sauce 😊 | <input type="checkbox"/> Hausgemachte Frikadelle (Schw)(a1,c,g) | <input type="checkbox"/> Kartoffel-Möhren-Auflauf(g) | <input type="checkbox"/> Schweinerückenbraten an Rahmsauce (g) | <input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe(g) mit frischen Kräutern |
| Menü 2 | <input type="checkbox"/> Rinderhackfleischpfanne mit Gemüseeinlage (Zucchini, Möhre, Sellerie)(i) | <input type="checkbox"/> Sauerbratengulasch mit Gemüsestreifen einlage (Sellerie, Möhre, Lauch)(i) | <input type="checkbox"/> Putenbraten mit Bratensauce 😊 | <input type="checkbox"/> Gemüsebandnudeln (a1) (Möhre, Sellerie, Lauch)(i) mit Käsesauce (g) | <input type="checkbox"/> Seelachsfilet(d) gedünstet mit Senfsauce(g,J) 😊 |
| Menü 3 | <input type="checkbox"/> Veddgi-Pfanne(Tomate, Zucchini, Paprika) | <input type="checkbox"/> Gemüsebällchen(Möhre, Broccoli, Blumenk.)(a1,c) mit Kräutersauce (g) 😊 | <input type="checkbox"/> Frischer Gemüse Gulasch (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate) | <input type="checkbox"/> Blumenkohl-Medaillon (a1,c) mit Käse-Sauce (g) 😊 | <input type="checkbox"/> Vollkorn Penne(a2) mit Tomatensauce |
| Beilagen 1 | <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/> Naturreis <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Gemüsereis (i) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2) 😊 | <input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/> |
| Beilagen 2 | <input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Möhrensalat <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat 😊 <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren(h) 😊 <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Rotkohl <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g) 😊 <input type="checkbox"/> |
| Nachspeise | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillequark (g) 😊 | <input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Mandarinencreme (g,9) 😊 | <input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Bananenjoghurt (g) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott -2,9 | <input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,1,9) (g,2,9) |

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, Sulfid m Lupiden und-erzeugnisse, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke, Möhre, Kohlrabe, 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