

Speiseplan vom 23.10.17 - 27.10.17 KW 43



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spaghetti (a1)Bolognese (Rind) 😊	<input type="checkbox"/> Winter-Gemüse-Eintopf(Möhre,Blumenk. Rosenk.)	<input type="checkbox"/> Gemüse-Nudel (a1)-Pfanne(Möhre,Zucchini, Poree) 😊	<input type="checkbox"/> Ofenfrische Pizza (a1) mit Geflügelsalami (i,j)(g)	<input type="checkbox"/> Möhre Eintopf mit Geflügel Wiener(a1,i,j)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Kartoffel -Spinat-Auflauf mit Feta gebacken (g)	<input type="checkbox"/> Fischstäbchen(d,a1,c) mit Dillsauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Chicken Nuggets (a1,c) mit Dip(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes Gyros Art	<input type="checkbox"/> Geflügelhackbällchen(a1,c) mit Tomatensauce 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gnocchis (a1)-Karottenpfanne mit Käsesauce(g)	<input type="checkbox"/> Germknödel(a1,9) mit Schokosauce(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Gemüsenuggets(a1,c) mit Dip(g)	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Kräuterquark (g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> grüne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln 2	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Natur Reis 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Tomatensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Spinat(g) 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Bohnengemüse(h) <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Limonenjoghurt (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zimtquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Grießpudding (a1,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichquark (9,g) 😊	<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 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