

Speiseplan vom 13.11.17 - 17.11.17 KW 46



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spirelli Nudel (a1) mit Tomaten-Basilikum-Sauce	<input type="checkbox"/> Schw. Geschnetzeltes mit Möhrenstifte	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gnocchi mit Gemüse-Käse-Sauce (Möhre,Sellerie,Lauch)(i,g)	<input type="checkbox"/> Nudel-Broccoli-Auflauf (a1)mit Käse überbacken (g)	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf (e,i) mit Wiener Wurst (Schw)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putenragout (i) mit frischen Champignons	<input type="checkbox"/> Dschungeltiere (Gefl) (a1,c)mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Cevapcici (Rind)(a1,c) mit Rahmsauce (g)	<input type="checkbox"/> Gebratenes Putensteak natur an Kräutersauce (g)	<input type="checkbox"/> Wildlachsfilet (d) gedünstet in Zitronen-Sauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Mediterrane Zucchini-Pfanne mit Feta (g)	<input type="checkbox"/> Broccoli-Nuss-Bratling (a,c,e h) mit Schnittlauchsauc (g)	<input type="checkbox"/> Kohlrabieschnitzel (a1,c) mit Petersiliensauce (g)	<input type="checkbox"/> Milchreis-Lasagne (g,a1)	<input type="checkbox"/> Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit buntem Gemüse (Paprika,Tomate,Zucchini)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Spätzle (a1) <input type="checkbox"/> Natur Reis	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln (a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Gemüsereis (i)(Möhre, Sellerie, Lauch)	<input type="checkbox"/> Baguette (a1) <input type="checkbox"/> Vollkornreis
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren(h) h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat (2,9)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding (g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Rote Grütze	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Spekulatiuscreme (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (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 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,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