

Speiseplan vom 20.11.17 - 24.11.17 KW 47



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Rinderhackbraten (a1,c,g) an dunkler Kräutersauce	<input type="checkbox"/> Penne (a1) Pfanne mit kleinen Frikadellen (a1,c) (Schw)	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Paprikastreifen	<input type="checkbox"/> Hot Dog (Gefl)(a1) mit Gurken,Zwiebeln und Dip (g)	<input type="checkbox"/> Wirsingintopf (2) mit Hackbällchen (a1,c)(Rind)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Ravioli (a1) an Tomaten-Ananas (9) Sauce	<input type="checkbox"/> Rotbarschfilet(d)gebraten (a1,c)Dillsauce (g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenkeule mit Geflügelsauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Käse (g) überbacken	<input type="checkbox"/> Hähnchenroulade an Currysauce (g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gefülltes Ommelet© mit Champignons	<input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti(a2) an Käsesahnesauce(g)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Zucchini(a1,c) (Möhre,Blumenk.,Broccoli)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2) mit Gemüse(Möhre,Zucchini, Lauch) Sauce (g)	<input type="checkbox"/> Bulgur-Gemüse-Pfanne (Möhre,Sellerie,Lauch) (i,a3)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Gemüseris (i) <input type="checkbox"/> (Sellerie,Möhre,Lauch)	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Mini-Kartoffeln <input type="checkbox"/> Vollkorn-Penne (a2)	<input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette (a2) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmwirsing (g)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Ratatouillegemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhregemüse
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark (g) mit Apfel	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Wackelpudding(1,9) grün	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Birnenkompott (9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Quark (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (g,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 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-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.

Gluten haltige Lebensmittel: (a1) Weizen (a2) Roggen (a3) Gerste (a4) Hafer