

Speiseplan vom 02.01.18 - 05.01.18 KW 1



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<input type="checkbox"/> Neujahr	<input type="checkbox"/> Gemüselasagne(i,a) (Spargel,Broccoli,Möhre)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a) mit Tomaten-Ruccola-Sauce	<input type="checkbox"/> Schweinerückenbraten in Malzbiersauce(a)	<input type="checkbox"/> Linseneintopf(h,2) mit Bockwurst(Schw)
Menü 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rinderbraten mit dunkle Kräutersauce	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst(j,i,f,g) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet natur an Schnittlauch- Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Gebratenes Wildlachs- filet(d) mit Zitronen- Dill-Sauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Haferflockenschnitzel (a,c) mit Honig-Senf(j)- Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst mit Rahmsauce()	<input type="checkbox"/> Gemüse(Zucchini,Möhre Tomate)-Nudel(a)- Pfanne	<input type="checkbox"/> Karottenfrikadelle(a,c) mit Dillsauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelklöße(2,c) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rotkohl	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmwirsing(g)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Karamelcreme(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Grieß(a)Pudding(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Birnenkompott(9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark im Becher(g,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 Krestiere,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