

Speiseplan vom 11.12.17 - 15.12.17 KW 50



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Rindergulasch Asiatisch (i,f,)	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf (i) mit Reis Einlage	<input type="checkbox"/> Bauernhacksteak(a1,c,g) (Schw) mit Braune Sauce	<input type="checkbox"/> Nudel(a1) Tomaten-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Winter-Gemüse-Eintopf (Möhre,Rosenkohl,Rüben) mit Hackbällchen(Rind)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) mit Bolognesesauce (Rind) 😊	<input type="checkbox"/> Hähnchenkeule mit Gemüsesauce(Tomate, Zucchini,Aubergine)	<input type="checkbox"/> Geflügelleberkäse(a1)	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet an Currysauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fischfrikadelle(d,c,a1) mit Remouladensauce(c,g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) mit Gemüsebolognese(i) (Möhre,Lauch,Sellerie)	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker 😊	<input type="checkbox"/> Mediterrane Gemüse-Pfanne(Aubegine, Paprika,Tomate) 😊	<input type="checkbox"/> Gebackener Camembert (a1,c,g) mit Preiselbeer-Quark(g)	<input type="checkbox"/> Gemüsepuffer(i,c,)(Möhre,Lauch,Zucchini) mit Apfelmus(2,9)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Spiral Nudeln(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Baguette <input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis 😊 <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Möhrensalat(9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Sauerkraut <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabiegemüse 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zimtcreme(g,) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Vanillepudding(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Wackelpudding(1,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Quark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (1,9,g,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 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.