

Speiseplan vom 05.02.18 - 09.02.18 KW 6



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Gemüse-Nudel(a1)-Pfanne(Broccoli,Bohnen Möhre)(h) 😊	<input type="checkbox"/> Bauernfrikadelle(Schw) (a1,c) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Weißkol-Hackfleisch-Pfanne(Rind)	<input type="checkbox"/> Fleischspieß(Schw) mit Paprikasauce(g)	<input type="checkbox"/> Bunter Gemüseeintopf (Blumenk.Möhre,Bohne)(h)mit frischen Kräutern
Menü 2	<input type="checkbox"/> Chicken Haxen mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Spirelli-Vollkornnudeln (a2) mit Kräuter-Käse(g) Sauce 😊	<input type="checkbox"/> Hähnchensteak mit Ananas(9)-Sauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Gurkenstreifen	<input type="checkbox"/> Wildlachsfilet(d) an Honigsauce(g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(a1,c,i) (Lauch,Sellerie,Möhre) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Käse(g) Medaillon(a1,c) mit Kräuter-Käse(g)Sauce	<input type="checkbox"/> Gemüsetagiatelle(i,a1) (sellerie,Möhre,Lauch) mit Tomaten-Basilikum-Sauce	<input type="checkbox"/> Germknödel(a1) mit Schokoladensauce(g,e,h)) 😊	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)-Kohlrabie-Lauch-Gratin(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Butterreis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Bratkartoffeln <input type="checkbox"/> Kräuterris <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Schnittlauchkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) <input type="checkbox"/> Curryreis	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(2) 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Blumenkohl <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Rahmwirsing(g) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Broccoligemüse 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhren-Apfelsalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Farmer Salat(g) <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Kirsch(9)Quark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Johannisbeercreme 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (g,9,1)

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