

Speiseplan vom 19.02.18 - 23.02.18 KW 8



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Piraten-Pfanne(kleine Frikadellen)(Schw) und Gemüse(Erbse,Möhre)	<input type="checkbox"/> Schweinerückenbraten mit Tomatensauce 😊	<input type="checkbox"/> Wurstgulasch(Schw) mit Currysauce(9,2)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Tomate,Paprika, Zucchini)-Kartoffel(2)-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Wursteinlage(f),(Gefl)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putenragout mit Möhrenstreifen	<input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel	<input type="checkbox"/> Vollkornspirrellis(a2) mit Tomaten-Ruccola-Sauce 😊	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel(a1,c) an Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Hokifischfilet paniert (a1,d,c) mit Senfsauce 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Grüne Bandnudeln(a1) mit Käse(g) Broccoli-Sauce 😊	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten(a1,i,h) (Möhre,Lauch,Erbse) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch (Blumenk.Broccoli,Lauch) an Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(Möhre Kohlrabie,Broccoli)(a1,c) mit Rahmsauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Maultaschen-Auflauf(a1,g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i) <input type="checkbox"/> (Lauch,Sellerie,Möhre)	<input type="checkbox"/> Farfalle Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln 😊	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Reis 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Ratatouillegemüse 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gemüsesalat(g) 😊 <input type="checkbox"/> (Zucchini,Paprika)	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Erbsengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Frühlingsgemüse 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Apfelquark(g) 😊	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Grießpudding(a1,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Ananaskompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Panna Cotta(g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (9,g,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