

Speiseplan vom 02.04.18 - 06.04.18 KW 14



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<input type="checkbox"/> Ostermontag	<input type="checkbox"/> Chicken Wings mit Dip(g)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Sellerie, Broccoli)(i) Nudel-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Bratwurst(i,j)	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf mit Nudleinlage(ai,i)
Menü 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsfilet paniert (d,c,a1) mit Petersilien-Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Rinderschmorbraten an Rosmarinensauce	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Putengyros mit Kräuterquark(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Gebratene Nudeln(a1) mit frischen Kräutern und Ei(c,) gebacken	<input type="checkbox"/> Möhrenbraten(c,a1) mit Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Bunte-Gemüse(Zucchini, Tomate,Aubergine) Pfanne	<input type="checkbox"/> 2 St. Reibekuchen (c,) mit Apfelmus(9,2)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(,g) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i)	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a2) <input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bohnegemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Apfelkompott(2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeerquark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Obstsalat	<input type="checkbox"/> Frische Obst <input type="checkbox"/> Puddingbecher (g,9,e,h)

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