

Speiseplan vom 09.04.18 - 13.04.18 KW 15



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Chilli con Carne(i,h)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Paprikaschote (Rind)© mit Tomaten-Sauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)Spinat-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Schweinerückenbraten an Malzbiersauce(a4,9)	<input type="checkbox"/> Pichelsteiner Gemüse-Eintopf (2) mit Rindfleisch
Menü 2	<input type="checkbox"/> Spaghetti Bolognese(a1)	<input type="checkbox"/> Asiatische Nudelpfanne (a1,f,h) mit Hähnchenstreifen	<input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel	<input type="checkbox"/> Penne-Rigata(a1) mit Tomaten-Ruccola-Sauce	<input type="checkbox"/> Schollenfilet(d) paniert (c,a1) mit Zitronensauce (g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Käsespätzle(g,a1) mit Röstzwiebeln	<input type="checkbox"/> Gefüllte Paprikaschote © Vegetarisch mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(a1,c) mit Schnittlauchsauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten(Lauch, Möhre,Broccoli)(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Milchreis(g)mit Zimt und Zucker
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Dillkartoffeln	<input type="checkbox"/> Bratkartoffeln <input type="checkbox"/> Natur Reis	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a2) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Farmer Salat(i,g)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(9)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Ratatouillegemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Birnenkompott(9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(e,h,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Früchtequark,(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Joghurtbecher(g,2,9 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 Phethylalaninquelle,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