

# Speiseplan vom 16.04.18 - 20.04.18 KW 16



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Falscher Hase (c,a1) mit Rahmsauce	<input type="checkbox"/> Holländisches Reisfleisch mit Gemüsestreifen und Käse(g,i,)	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)Hackfleisch Tomaten-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Frikadelle(a1,c) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)-Zucchini-Eintopf mit Wienerle (j,f)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Käse(g)-Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Fleischklöße(a1,c) in Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchencurry in Kokos Milch(g)	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) mit Fruchtiger Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Fischfrikadelle (MSC Seelachs) mit Senfsauce(d,g,j,c,a1)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Frischer Gemüsegulasch	<input type="checkbox"/> Blumenkohlmedaillon (a1,c) mit Kräutersauce (g)	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle( Blumenk, Broccoli, Möhre (a1,c) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Paprika-Zucchini-Reis-Pfanne
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Dillkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabigemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbens+Möhren(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Apfel-Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillecreme(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark mit Müsli(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbeche (9,1,g)

**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

Joghurt dressing (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