

# Speiseplan vom 23.04.18 - 27.04.18 KW 17



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti(a2) mit Bolognesesauce	<input type="checkbox"/> Nürnberger Bratwürstchen(Schw) (i,f,j)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Broccoli, Blumenk.)-Kartoffel(2)-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Schweineragout mit Zucchiniwürfel	<input type="checkbox"/> Frühlingseintopf(2) mit Geflügelwiener(j,f)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel(a1,c) paniert, mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Candeloni(a1) mit Tomatensauce und Käse(g) überbacken	<input type="checkbox"/> Putensteak in Cornflakes Panade(a1,c) mit Currysauce(g,a1)	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachsfilet(d) natur mit Spinatsauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti(a2) mit Gemüsebolognese (Sellerie,Möhre,Lauch) (i,)	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (f,i,j)	<input type="checkbox"/> Gemüseaultaschen (Spinat,Broccoli)(a1) an Currysauce(g)	<input type="checkbox"/> Karotten-Kohlrabie-Bratling(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Tortellini(a1) an Käse-Sahne-Sauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g,) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i) <input type="checkbox"/> (Sellerie,Möhre,Lau	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a2) <input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Finger Möhren <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Nuss-Nougat-Creme Creme(h,g,e)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Mandarinencreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Beerenjoghurt(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

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