

Speiseplan vom 30.04.18 - 04.05.18 KW 18



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Geflügelwurstgulasch (j,i,f) Mediterran	<input type="checkbox"/> Maifeiertag	<input type="checkbox"/> Hähnchen-Reis-Pfanne	<input type="checkbox"/> Fleischklöße(Schw)(a1,c) in Tomaten-Kräuter-Sauce	<input type="checkbox"/> Gulaschsuppentopf (Rind)(Paprika,Kart., Champignons)(2)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Chicken Burger(a1,c) mit Tomate,Gurke,Dip(c,) und Brötchen(a1)		<input type="checkbox"/> Putenbrustfilet Natur an Kerbelsauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Lauch, Blumenkohl)Kartoffel(2) Pfanne mit Feta(g) gebacken	<input type="checkbox"/> MSC Gebratenes Seelachsfilet natur(a1,d) an Zitronengrassauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurstgulasch(j,i,f)		<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Kerbelsauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüseklöße(a1,c) in Tomaten-Kräuter-Sauce	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Lauch Sellerie)Käse(g)Taler(i) mit Zitronengrassauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln		<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln(2)	<input type="checkbox"/> Baguette <input type="checkbox"/> Dillkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(9)		<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gemüsesalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Eis(c,g)		<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Karamelpudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(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 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