

Speiseplan vom 21.05.18 - 25.05.18 KW 21



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Pfingstmontag	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) mit Tomaten-Ananas(9)- Sauce	<input type="checkbox"/> Hausgemachte Frikadelle (Schw)(a1,c) mit leichter Pfeffersauce	<input type="checkbox"/> Bauernschmaus (Kartoffel,Gurke, Tomate) und Ei © gebacken	<input type="checkbox"/> Linseneintopf(h,2) mit Wiener Bockwurst(Sch
Menü 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Paniertes Putenschnitzel (c,a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Gurkenstreifen und Silberzwiebelchen	<input type="checkbox"/> Chicken Keulchen mit Dip (g)	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsroulade(d) mit Tomatenrahmsauce (g)
Menü 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Schupfnudelpfanne mit (Zuckerschoten, Möhren, Böhnchen)	<input type="checkbox"/> Spargel-Zitronen- Pasta(a1)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Möhren-Ingwer-Sauce	<input type="checkbox"/> Süße Rosinenküchle(g,a1, c) mit Zimt und Zucker
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Schwenkartoffeln(a1) <input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2)	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a2) <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i) <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Wackelpudding(1)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Buttermilchcreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quarkbecher(2,9,g,i)

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 Krestiere,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,Kohlrabe,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