





























# Speiseplan vom 28.05.18 - 01.06.18 KW 22



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) mit Tomaten-Thunfisch-Sauce 	<input type="checkbox"/> Gebratenes Schweine-Steak mit leichter Zwiebelsauce 	<input type="checkbox"/> Ravioli(Veget.) mit Tomaten-Käsesauce(g) 	<input type="checkbox"/> Vollkornnudel(a2)-Gemüse-Auflauf(g) (Erbse, Möhre, Blumenk) 	<input type="checkbox"/> Schnittbohneintopf (2,h) mit Rindfleisch-einlage 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Chilli con Carne(h) 	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee(g) mit Spargel einlage 	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsfisch-figuren(a1,c,d) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Hot Dog(i,f,j)(Gefl)im Brötchen(a1) mit Gurke, Zwiebel und Dip 	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit Sauerkrauteinlage 
Menü 3	<input type="checkbox"/> Chilli sin Carne(h) 	<input type="checkbox"/> Roter Linsenbratling(h,c, a1) mit Kräutersauce(g) 	<input type="checkbox"/> Gefüllte Zucchini(a1,c) mit Tomaten-Käse-Sauce (g) 	<input type="checkbox"/> Bunter Gemüse-Bulgur (h,i)(Möhre, Sellerie, Zuckerschoten) 	<input type="checkbox"/> Karottenschnitzel(a1,c) mit Tomatensauce 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Kräutereis 	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i,) 	<input type="checkbox"/> Kartoffelwaffeln <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1)  <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g)
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) 	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurken-Dill-Salat 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Kohlrabie
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 	<input type="checkbox"/> Fisches Obst  <input type="checkbox"/> Birnenkompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zitronencreme(g) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Ananasquark(g) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurtbeche (g,2,1,9)

**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

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