
































Speiseplan vom 11.06.18 - 15.06.18 KW 24



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes mit Zucchiniestreifen  	<input type="checkbox"/> Bauernfrikadelle(Schw) (a1,c) mit Dunkle Senf(Sauce) 	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2) Blumenkohl Gratin(g) 	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Fruchtiger Tomatensauce  	<input type="checkbox"/> Frischer Gemüse Eintopf (Zucchini,Möhre,Blumenkohl)(2) 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Bunte Spätzle Pfanne mit frischem Gemüse (Möhre,Zuckerschote) 	<input type="checkbox"/> Lasagne Bolognese (a1) 	<input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon Bleu paniert(a1,c) mit Apfel-Ananas füllung und Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Hamburger(Rind) mit Brötchen(a1),Dip(g) Gurken und Tomaten 	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) mit Seelachs bolognese(d)  
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüse kroketten(i,c,a1) (Boccoli,Möhre,Sellerie) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Gemüse-Lasagne(a1)  	<input type="checkbox"/> Germknödel (a1) mit Schokoladensauce (g,e,h)  	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Hamburger mit Brötchen(a1),Dip(g) Tomaten und Gurken 	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (a1,c) mit Petersiliensauce 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Vollkornreis 	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Sommergemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 	<input type="checkbox"/> Fisches Obst  <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Ananasquark(g,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Götterspeise(2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurtbeche (g,9,1)

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 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,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