

# Speiseplan vom 25.07.18 - 29.07.18 KW 26



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) Bolognese (Rind)	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen(2,g) mit Käsesauce(g) überbacken	<input type="checkbox"/> Ravioli mit Käse(g)-Broccoli-Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit frischen Champignons	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe(g,2) mit frischen Kräutern
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchenroulade mit Gemüsesauce(g,i) (Möhre,Sellerie,Lauch)	<input type="checkbox"/> Rinderfrikadelle(a1,c) mit Mediterrane-Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Putenragout in Curry-Kokos-Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Chicken Nuggets(a1,c) mit Dip (c,)	<input type="checkbox"/> Heringsfilet(d) mit Dill-Sahnesauce(kalt)(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) mit Gemüsebolognese(i) (Möhre,Sellerie,Lauch)	<input type="checkbox"/> Schupfnudel(a1)Pfanne mit Gemüse(H) (Zuckerschote,Möhre)	<input type="checkbox"/> Gemüsecurry mit Ananas (Zucchini,Paprika)(g,9)	<input type="checkbox"/> Gemüse Nuggets mit (a1,c) mit Dip(c,)	<input type="checkbox"/> Gemüsebratling(c,a1) (Bohne,Möhre,Zucchini) mit Dillsauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Apfel-Möhren-Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Kirschjoghurt(9,g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Wassermelone	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Buttermilchcreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeerjoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Eisbecher(g,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 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