

Speiseplan vom 06.08.18 - 10.06.18 KW 32



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

| | | | | | |
|------------|---|---|---|--|--|
| Menü 1 | <input type="checkbox"/> Hausgemachte Frikadelle (Schw)(a1,c) | <input type="checkbox"/> Heiße Fleischwurst(f,i,j) mit Nudelsalat(2,c) | <input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse(Möhre, Broccoli, Blumenk) Auflauf(g) | <input type="checkbox"/> Wikinger Topf (schw) kleine Frikadellen(a1,c) in Erbsensauce(g,h) | <input type="checkbox"/> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch |
| Menü 2 | <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Basilikum-Sauce | <input type="checkbox"/> Hähnchenspieß an Paprikasauce | <input type="checkbox"/> Pfannengyros(Pute) mit Kräuterquark(g) | <input type="checkbox"/> Rindergulasch mit frischen Champignons | <input type="checkbox"/> Fischstäbchen(d,ai,c) mit Senfsauce(g,j) |
| Menü 3 | <input type="checkbox"/> Gnocchi-Gemüse-Pfanne (Möhre, Sellerie, Broccoli) | <input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (j, f, i) | <input type="checkbox"/> Vegetarisches Pfannen-Gyros mit Kräuterquark (g) | <input type="checkbox"/> Gemüsegulasch (Blumenk., Broccoli, Zucchini, Paprika) | <input type="checkbox"/> Gemüsebratling(a1,c) (Möhre, Broccoli, Lauch) mit Senfsauce(g,j) |
| Beilagen 1 | <input type="checkbox"/> Bratkartoffeln <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln | <input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Vollkornreis | <input type="checkbox"/> Kräuterris <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln | <input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) <input type="checkbox"/> Butterreis | <input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) a2 <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln |
| Beilagen 2 | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabi | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Apfel-Möhrensalat | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurken-Dill-Salat | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Spinat(g) |
| Nachspeise | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> MaracujaQuark(g) | <input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Orangenpudding(9,g) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9,2) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Rote Grütze | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurtbeche (2,9,g) |

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 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, Kohlrabi, 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