

Speiseplan vom 13.08.18 - 17.08.18 KW 33



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüse (Möhre, Sellrie, Bohnen) Nudel Pfanne(a1)	<input type="checkbox"/> gefüllte Schweineroulade (j) mit Sauce	<input type="checkbox"/> Currywurstgulasch (Schw)	<input type="checkbox"/> Spaghetti (a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Linseneintopf (h,i,2) mit Bockwursteinlage (Sch (i,j,f))
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putenragout in Gemüse-Sauce (Möhre, Sellrie, Broccoli) (i,)	<input type="checkbox"/> Geflügelklopse (a1,c) an Kräuterrahmsauce (g)	<input type="checkbox"/> Puten Cordon Bleu(a1,c) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Putenburger(a1,c) mit Brötchen(a1), Tomate, Gurke und Dip	<input type="checkbox"/> Rotbarschfilet paniert (a,c,d) mit Petersiliensauce (g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> gefüllte Zucchini (a,c) mit Tomatensauce (g)	<input type="checkbox"/> Karotten-Sesam-Schnitzel (a1,c,k) mit Kräuterrahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Broccoli-Auflauf (g,2) mit Feta (g) überbacken	<input type="checkbox"/> gekochtes Ei (c) mit Petersiliensauce (g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Kartoffelkräuterpüree g <input type="checkbox"/> Curryreis	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) <input type="checkbox"/> Kartoffelgratin(g)	<input type="checkbox"/> Röstinchen <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rotkohl	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen + Möhren(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark (g) mit Mandarinen (9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeercreme (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokobrotchen (a,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Nutella-Joghurt (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,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 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, 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