





























Speiseplan vom 03.09.18 - 07.09.18 KW 36



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkorn-Penne(a2) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Schweinegusch Zigeuner Art 	<input type="checkbox"/> Schnitzel paniert(Schw) (a1,c) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Kartoffel -Blumenkohl-Gratin (g) 	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf (2,i) mit Wursteinlage (Schw)(j,a) 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Wurstgulasch(Gefl.) 	<input type="checkbox"/> Spaghetti (a1)Bolognese (Rind) 	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Gurkenstreifen 	<input type="checkbox"/> Chilli con Carne (h) 	<input type="checkbox"/> MSC Seelachs(d) Kräuter-Knusperfisch(a1,c) mit Kerbelsauce(g) 
Menü 3	<input type="checkbox"/> Broccolischnitzel(a1,c) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Kräuterquark (g) 	<input type="checkbox"/> Nudel-Tomaten-Auflauf (a1,g) 	<input type="checkbox"/> Goudaschnitzel (a1,c,g) mit Petersiliensauce (g) 	<input type="checkbox"/> Gemüse (Broccoli,Möhre, Sellerie)Nuggets (a,c,i) mit Kräuterdip (g) 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2) <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln 	<input type="checkbox"/> Vollkornreis  <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln 
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Erbsengemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rote Beete-Apfelsalat 
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"/> Karamelcreme (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt (g) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,1,9 (g,1,9,2)

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.