

Speiseplan vom 10.09.18 - 14.09.18 KW 37



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln (a1) mit Tomaten-Sauce 	<input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke(i,j,f) 	<input type="checkbox"/> Nudel (a1)-Tomaten-Auflauf (g)  	<input type="checkbox"/> Vollkorn Penne(a2) mit Schinken(j,i)-Käsesauce (g)  	<input type="checkbox"/> Schnittbohneintopf(h) mit Rindfleischeinlage  
Menü 2	<input type="checkbox"/> Rinderhackbraten (a1,c) mit Bratensauce  	<input type="checkbox"/> Putenragout in Frucht-Kokos-Sauce(g)  	<input type="checkbox"/> Dschungeltiere (Gefl)(a1, c) mit Tomatensauce  	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Gemüsestreifen(Lauch Möhre Sellerie)(i)  	<input type="checkbox"/> Seelachsbackfisch (d,a1,c) mit Senfsauce (j,g)  
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten(a1,c) Möhre,Broccoli,Blumenk.) mit Tomatensauce  	<input type="checkbox"/> Süßkartoffel-Schupfnudel Gemüse-Pfanne (Möhre,Zuckerschote)  	<input type="checkbox"/> Karotten-Kohlrabie-Bratling (a1,c)mit Schnittlauchsauce (g)  	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Hüttenkäse-Dip(g)  	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1)Gemüsepfann (Zucchini,Aubergine, Paprika)  
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln   <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/> Spätzle(a1)	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln   <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Leipziger Allerlei (h)   <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost   <input type="checkbox"/> Gemüsesalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat   <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost   <input type="checkbox"/> Blumenkohl <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat   <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst   <input type="checkbox"/> Joghurt (g)mit Ananas (9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Grießpudding(g,a1)  	<input type="checkbox"/> Frisches Obst   <input type="checkbox"/> Stracciatellercreme (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark (g) mit Kirschen (9)  	<input type="checkbox"/> Frisches Obst   <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,1,9) (g,2,9)

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.