

# Speiseplan vom 24.09.18 - 28.09.18 KW 39



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

|            |  |   |  |  |   |
|------------|--|---|--|--|---|
| Menü 1     | <input type="checkbox"/> Rahmgeschnetzeltes (Schw)(g) mit frischen Kräutern          | <input type="checkbox"/> Weißer Bohneneintopf (h)                                       | <input type="checkbox"/> Frische Bratwurst (Schw)mit Bratensauce (i,j)                     | <input type="checkbox"/> Kartoffel-Broccoli-Auflauf(g)                               | <input type="checkbox"/> Möhreeneintopf mit frischen Kräutern                                   |
| Menü 2     | <input type="checkbox"/> Hörnchennudeln(a1)mit Bolognesesauce                        | <input type="checkbox"/> Gegratenes Putenbrust-Filet mit Currysauce(g)                  | <input type="checkbox"/> Ravioli (a1) mit Tomaten-Basilikum-Sauce                          | <input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes mit Möhrenstifte                     | <input type="checkbox"/> Wildlachsfilet(d) in Dill-Senf-Sauce (j,g)                             |
| Menü 3     | <input type="checkbox"/> Hörnchennudeln(a1) mit Vegetarische Bolognese               | <input type="checkbox"/> Bauernschmaus (Bratkart., Gurken, Tomaten ) mit Ei gebacken c  | <input type="checkbox"/> Milchreis (g) mit heißen Kirschen (9)                             | <input type="checkbox"/> VollkornSpaghetti(a2) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce(g)       | <input type="checkbox"/> Gebratene Kartoffelecken mit Broccoli und Tomate dazu Kräutersauce (g) |
| Beilagen 1 | <input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1)<br><input type="checkbox"/> Salzkartoffeln | <input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2)<br><input type="checkbox"/> Curryreis     | <input type="checkbox"/> Kart.Möhrenpüree (g)<br><input type="checkbox"/> Butterkartoffeln | <input type="checkbox"/> Vollkornreis<br><input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln  | <input type="checkbox"/> Baguette(a1)<br><input type="checkbox"/> Salzkartoffeln                |
| Beilagen 2 | <input type="checkbox"/> Rohkost<br><input type="checkbox"/> Tomatensalat            | <input type="checkbox"/> Rohkost<br><input type="checkbox"/> Möhrensalat                | <input type="checkbox"/> Rohkost<br><input type="checkbox"/> Möhregemüse                   | <input type="checkbox"/> Rohkost<br><input type="checkbox"/> Gurkensalat             | <input type="checkbox"/> Rohkost<br><input type="checkbox"/> Sommergemüse (Erbse,Möhre)         |
| Nachspeise | <input type="checkbox"/> Frisches Obst<br><input type="checkbox"/> Kirschquark (9,g) | <input type="checkbox"/> Fisches Obst<br><input type="checkbox"/> Wackelpudding (1,2,9) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst<br><input type="checkbox"/> Birnenkompott (9)       | <input type="checkbox"/> Frisches Obst<br><input type="checkbox"/> Zitronencreme (g) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst<br><input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,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 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