

Speiseplan vom 03.12.18 - 07.12.18 KW 49



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Tortellini(a1) an Gemüse- (Sellerie, Möhre, Lauch) (i,) Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüselasagne(i,a) (Spargel, Broccoli, Möhre)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Ruccola-Sauce	<input type="checkbox"/> Schweinenackenbraten in Malzbiersauce(a)	<input type="checkbox"/> Linseneintopf(h) mit Bockwurst(i,j,f)(Schw)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchenroulade mit Geflügelsauce	<input type="checkbox"/> Rinderbraten mit dunkle Kräutersauce	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst(j,i,f,g) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet natur an Schnittlauch-Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Gebratenes Wildlachs-filet(d) mit Zitronen-Dill-Sauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Vegetarische Zucchini mit Gemüse(Sellerie, Lauch, Möhre)(i) Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten(i,c,a1) (Möhre, Sellerie, Broccoli) mit Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Vegetarische(j,i,f) Bratwurst mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Zucchini, Möhre Tomate)-Nudel(a)-Pfanne	<input type="checkbox"/> Karottenfrikadelle(a1,c) mit Dillsauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Kartoffelklöße(c) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Bunte Budeln(a1)	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bohnengemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmwirsing(g)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Waldfruchtjoghurt(g) (g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Karamelcreme(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Grieß(a1)Pudding(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Birnenkompott(9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt im Becher (g,9,1)

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