

# Speiseplan vom 21.01.19 - 25.01.19 KW 4



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Kartoffel Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Chilli con Carne(h)	<input type="checkbox"/> Currywurstgulasch (i,f,j)	<input type="checkbox"/> Kräuterhackbraten(a1,c) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Frischer Möhreintopf mit Gefl. Wiener(i,j,f)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen(i) (Sellerie,Möhre,Lauch)	<input type="checkbox"/> Geflügelklopse(a1,c) in Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenkeule mit Sauce	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)-Broccoli- Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsfilet(d) gedünstet mit Meerrettichsauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsegeschnetzeltes (Paprika,Aubergine, Zucchini)	<input type="checkbox"/> Chilli sin Carne(h) (Paprika,Bohnen,Mais)	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Bratwurstgulasch (j,i,f)	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten(a1,c,h) (Möhre,Erbse,Blumk.) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Kartoffelgratin(g)	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Gemüsebandnudeln(i,a1) <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhregemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark(g)mit Müsli (e,h)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Götterspeise(2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (9,1,g)

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,Kohlrabe,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