

Speiseplan vom 28.01.19 - 01.02.19 KW 5



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Kasselerbraten (Schw)	<input type="checkbox"/> Schw. Schnitzel paniert (a1,c) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Vollkornspiralnudeln(a2) mit Käse(g)-Lauch-Sauce	<input type="checkbox"/> Tortellini(a1) an fruchtiger Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf(h) mit Bockwursteinlage (Schw)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) Bolognese (Rind)	<input type="checkbox"/> Hähnchengulasch in Fruchtcurrysauce(g)	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachs(d) mit Tomatensauce und Käse gebacken(g)	<input type="checkbox"/> Rinderragout mit Gemüseeinlage(i) (Möhre,Sellerie,Lauch)	<input type="checkbox"/> Hot Dog(Gefl) mit Brötchen(a1),Gurke, Röstzwiebel und Dip©
Menü 3	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a) mit Gemüsebolognese(i) (Möhre,Lauch,Sellerie)	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(a1,c) (Möhre,Broccoli,Lauch) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Mediterrane Gemüse-Pfanne(Zucchini, Paprika Aubergine)	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Möhren-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> gefüllte Zucchini(a1,c) mit Spinatsauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Naturreis <input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffel-Waffeln <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Sommergemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Birnenkompott(9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Mandarinenjoghurt(g,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Bananenquark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (g,2,1,9)

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 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