

# Speiseplan vom 04.03.19 - 08.03.19 KW 10



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Bunter Makkaroni(a1) Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke(Schw) (j,i,f)	<input type="checkbox"/> Ravioli(a1) an Petersilien Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes mit Zucchiniwürfel	<input type="checkbox"/> Gemüse-Graupen-Eintopf(Möhre,Sellerie, mit Rindfleisch)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putebrustagout mit Gemüsestreifen(Möhre, Lauch,Sellerie)(i)	<input type="checkbox"/> gefüllte Paprikaschöte (a1,c)(Rind) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Pute) mit Kräuterdip(g)	<input type="checkbox"/> Rinderhackbraten(a1,c) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Knusperfisch(a1,c,d)vom MSC Seelachs mit Senfsauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Karottenschnitzel(a1,c) mit Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Vegetarisch gefüllte Paprikaschöte(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüsebratling(a1,c) (Möhre,Broccoli,Blumenk. mit Petersiliensauce)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Basilikum-Sauce	<input type="checkbox"/> Rührei ( c)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Naturreis	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Tomatenreis	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffelstampf(g)
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rotkohl	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabiegemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Götterspeise(1,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark(g) mit Kirschen	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (g,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 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