

# Speiseplan vom 25.02.19 - 01.03.19 KW 9



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti(a2) Bolognese(Rind)	<input type="checkbox"/> Frische Bratwurst(Schw) (a1,f,j) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Lauch, Broccoli)-Reis-Pfanne(i) mit Hähnchenstreifen	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf mit Nudleinlage(a1)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischkäse mit Sauce	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Wockgemüse(i,f,)	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachsfilet(d) natur an Kräuter-Senf-Sauce(g,j)	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet natur mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Hackfleischbällchen (a1,c)(Rind) in Kräuter-Sauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti(a2) mit Vegetarische Bolognesesauce	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Rote-Beete-Gnocchis-Gemüsepfanne(Broccoli, Möhre,Blumenk,) (a1,c,g)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Kohlr, Blumenk.)-Nudel(a1)-Auflauf mit Mozzarella(e) überbacken	<input type="checkbox"/> Vegetarische Hackbällchen(i,f) in Kräutersauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Natur Reis	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/> Spätzle(a1)	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<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"/> Kohlrabiegemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse	<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"/> Pfirsichkompott(9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Quark Natur(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Stracciatellercreme(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Melonenquark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt 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