

# Speiseplan vom 18.03.19 - 22.03.19 KW 12



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Rigatoni(a1) mit Tomaten Barbecue-Sauce	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)Auflauf mit Erbsen und Broccoli(g)	<input type="checkbox"/> Fleischkäse(i,j,f)(Schw)	<input type="checkbox"/> Hacksteak(a1,c)(Schw) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Linseneintopf(h,2) mit Bockwurst(Gefl.)(i,j,f)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Gulaschtopf vom Rind	<input type="checkbox"/> Entenbrust an Orangen-Sauce(9)	<input type="checkbox"/> Tortellini(a1)an Broccoli Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Mini-Chicken-Haxen	<input type="checkbox"/> MSC Lachsfilet(d) natur mit Limonensauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüse-Gnocchi(Möhre, Lauch,Sellerie)(i,a1)mit Tomaten-Barbecue-Sauce	<input type="checkbox"/> Kohlrabieschnitzel(a1,c) mit Currysauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Broccoli,Spinat, Möhre)Maultaschen(a1) an Broccolisauce(g)	<input type="checkbox"/> Vollkornspirellis(a2) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Pizza(a1) Margherita(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Semmelknödel(a1) <input type="checkbox"/> Spiralnudel(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Natur Reis	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabie in Rahm(g) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Broccoligemüse <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Nusspudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeeryoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Nutella(e,h)Quark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt im Becher (1,9,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 Krestiere,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-erzeugniseen, 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