

Speiseplan vom 25.03.19 - 29.03.19 KW 13



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Rindfleischstreifen in Kräutersauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse(Möhre,Lauch,Erbsen) Gratin(g,h)	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst(i,j,f)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Petersilien-Champignon-Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Gemüsejulienne
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchenspieß mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf(h) mit Mettwursteinlage	<input type="checkbox"/> Wildlachsfilet an Petersiliensauce(g) mit Mozzarella(g) gebacken	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee(g)	<input type="checkbox"/> Entenbrust mit Orangensauce(9)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüseknollen(i,a1,c) (Möhre,Blumenk.,Selleri) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Hörnchennudeln(a1) mit Käse(g)-Lauchsauce(g)	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (i,j,f)	<input type="checkbox"/> Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/> Broccolimedailon(a1,c) mit Orangensauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2)	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2,) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln(2) <input type="checkbox"/> Wildreis	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Dillkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Leipziger Allerlei	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rotkohl
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Ananaskompott(2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Milchreis(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Wackelpudding (9,2) 9,2	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbeche (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 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