

# Speiseplan vom 13.05.19 - 17.05.19 KW 20



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes Asia(i,f,h)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Bolognesesauce(Rind)	<input type="checkbox"/> Nudel-Erbesen-Auflauf mit Käsesauce überba	<input type="checkbox"/> Cordon Bleu(a1,g,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Frischer Möhreintopf mit frischen Kräutern
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchensteak Piccata (c,g) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Putenrollbraten mit Geflügelsauce	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit frischen Spargel-Stücke	<input type="checkbox"/> Hähnchenspieß mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> MSC Paniertes Schollenfilet (c,d,a1) mit Senfsauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsesteak(Broccoli, Möhre,Blumenk.) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Vegetarische Bolognese	<input type="checkbox"/> Gemüselasagne(a1,g) (Broccoli,Spargel,Tomate)	<input type="checkbox"/> Schupfnudeln mit Gemüsestreifen(Möhre, Sellerie)a1,i) und Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüseragout(Zucchini, Paprika,Aubergine, Champignons)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Basmatireis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Balkangemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Broccoligemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabigemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Kirschjoghurt(9,g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Mandarinencreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Bananenquark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Buttermilchcreme(g)	<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 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-erzeugnisseen, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabe,Paprika

Bunter Salat bestehend aus Eisberg, Möhren, Paprika, Gurke

Joghurt dressing (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