















# Speiseplan vom 27.05.19 - 31.05.19 KW 22



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) mit Tomaten-Thunfisch-Sauce 	<input type="checkbox"/> Gebratenes Schweine-Steak mit leichter Zwiebelsauce 	<input type="checkbox"/> Ravioli(Veget.) mit Tomaten-Käsesauce(g) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Schnittbohneeneintopf (2,h) mit Rindfleisch-einlage 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Chilli con Carne(h) 	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee(g) mit Spargeleinlage 	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsfisch-figuren(a1,c,d) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit Sauerkrauteinlage 
Menü 3	<input type="checkbox"/> Chilli sin Carne(h) 	<input type="checkbox"/> Roter Linsenbratling(h,c, a1) mit Kräutersauce(g) 	<input type="checkbox"/> Gefüllte Zucchini(a1,c) mit Tomaten-Käse-Sauce (g) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Karottenschnitzel(a1,c) mit Tomatensauce 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Kräutereis 	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i,) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffelwaffel 
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) 	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurken-Dill-Salat 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 	<input type="checkbox"/> Fisches Obst  <input type="checkbox"/> Birnenkompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zitronencreme(g) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbeche (g,2,1,9)

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,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