

































# Speiseplan vom 03.06.19 - 07.06.19 KW 23



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Gemüsebandnudeln(a1,i) (Möhre,Sellerie,Lauch mit Käsesauce(g) 	<input type="checkbox"/> Rinderschmorbraten mit Sauce 	<input type="checkbox"/> Bratwurstgulasch(Schw) in Currysauce(1,2) 	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2)-Gemüse-Auflauf(i,g) (Erbse,Möhre,Blumenk)  	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf mit Nudeln(a1) 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Geflügelragout mit Gemüseeinlage(Möhre, Sellerie,Blumenk)(i)  	<input type="checkbox"/> Köfta(Rind)(a1,c) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Vollkornspiralnudeln(a2) mit Tomatensauce und Feta(g) gebacken  	<input type="checkbox"/> Hot Dog(i,f,j)(Gefl) mit Brötchen(a1), Gurke, Zwiebeln und Dip 	<input type="checkbox"/> MSC Welsfilet(d) natur mit Schnittlauchsauce(g)  
Menü 3	<input type="checkbox"/> Käsespätzle(a1,g) mit frischen Kräutern 	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker  	<input type="checkbox"/> Frühlingsrollen(f,h,) mit Currydip(g) 	<input type="checkbox"/> Hot Dog(i,f,j)(Vegetarisch) mit Brötchen(a1),Gurke, Zwiebeln und Dip 	<input type="checkbox"/> Gemüsebratling(a1,c,) (Möhre,Blumk,Broccoli) mit Schnittlauchsauce(g) 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Reis 	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Curryreis	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kräuterbandnudeln( A1) 
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Bohnengemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse 
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Ananaskompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillecreme(g) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeeryoghurt(g) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Schokocreme(g,e,h)	<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 Fische,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