

Speiseplan vom 22.07.19 - 26.07.19 KW 30



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) Bolognese (Rind)	<input type="checkbox"/> Nürnberger Bratwürste (Schw.)(f,j)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Zucchini Lauch)Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Schweineragout mit frischen Champignons	<input type="checkbox"/> Frühlingssuppe mit Geflügel Wiener(j,i,f)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Cevapcici(a1,c) (Rind) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Canneloni(a1)mit Kräutersauce(g) und Käse(g) gebacken.	<input type="checkbox"/> Putensteak in Cornflakes panade(h,c,a1) mit Currysauce(g)	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Fruchtiger Tomatensauce	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachsfilet(d) an Spinatsauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) mit Vegetarische Bolognese	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle(a1,c) (Broccoli,Blumenk,Möhre mit Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Maultaschen(a1) in Dillsauce(g)	<input type="checkbox"/> Karotten-Kohlrabi-Bratling(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse-Auflauf (Möhre,Paprika, Tomate) i,2,g
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Kart.Kohlrabipüree(g)	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Schnittlauchkartoffeln	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Reis
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Finger Möhren	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Beerenjoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Apfelcreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Wackelpudding(9,1)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurtbecher (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 Phethylalaninquelle,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

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.