





















# Speiseplan vom 29.07.19 - 02.08.19 KW 31



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Penne (a1) in Fruchtiger Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Lasagne Bolognese (a1) (Rind) 	<input type="checkbox"/> Schw. Steak an Zwiebel-Sauce (i) 	<input type="checkbox"/> Köfta (a1,c) (Rind) an Gemüsesauce (Möhre, Lauch, Sellerie) (i,g) 	<input type="checkbox"/> Frühlingseintopf(i) mit Nudleinlage (a1) und Wiener (Gefl) 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage (i) (Möhre, Sellerie, Lauch) 	<input type="checkbox"/> Puten-Kebab mit Kräuterdip (g) 	<input type="checkbox"/> Hähnchen Crispys (a1,c) an Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti(a2) mit Carbonarasauce (Gefl)(i) 	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsbackfisch (d,c,a1) mit Remouladen-sauce 
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch (Zucchini, Paprika, Tomate) 	<input type="checkbox"/> Grießpudding (g) mit Kirschkompott (9) 	<input type="checkbox"/> Pellkartoffel mit Kräuterquark (g) 	<input type="checkbox"/> Gemüse-Kroketten (a1,c,i) mit Gemüsesauce (g) 	<input type="checkbox"/> Gebratene Nudeln (a1) mit Ei (c) und Kräuter 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis  <input type="checkbox"/> Maccaroni(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln <input type="checkbox"/> Natur Reis  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln  <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Krautsalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat  <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Ananasjoghurt (g,9) 	<input type="checkbox"/> Fisches Obst  <input type="checkbox"/> Vanillequark (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Birnenkompot (2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Holundercreme (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (2,g,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, m Lupinen 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