

# Speiseplan vom 09.09.19 - 13.09.19 KW 37



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln (a1) mit Tomaten-Sauce 	<input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke(i,j,f) 	<input type="checkbox"/> Nudel (a1)-Tomaten-Auflauf (g) 	<input type="checkbox"/> Vollkorn Penne(a2) mit Schinken(j,i)-Käsesauce (g) 	<input type="checkbox"/> Schnittbohneintopf(h) mit Rindfleischeinlage 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Rinderhackbraten (a1,c) mit Bratensauce 	<input type="checkbox"/> Putenragout in Frucht-Kokos-Sauce(g) 	<input type="checkbox"/> Dschungeltiere (Gefl)(a1, c) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Gemüsestreifen(Lauch Möhre Sellerie)(i) 	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsbackfisch (d,a1,c)mit Senfsauce (j,g) 
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten(a1,c) Möhre,Broccoli,Blumenk.) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Schupfnudel - Gemüse-Pfanne (Möhre,Zuckerschote) 	<input type="checkbox"/> Karotten-Kohlrabie-Bratling (a1,c)mit Schnittlauchsauce (g) 	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Hüttenkäse-Dip(g) 	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1)Gemüsepfann (Zucchini,Aubergine, Paprika) 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Kartoffeln  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/> Spätzle(a1)	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln  <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gemüsesalat  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Blumenkohl <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Leipziger Allerlei(h)  <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Joghurt (g)mit Ananas (9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Grießpudding(g,a1) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Stracciatellercreme (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark (g) mit Kirschen (9) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,1,9) (g,2,9)

**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-erzeugnisseen, 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 und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie Zertifiziert.