

Speiseplan vom 30.09.19 - 04.10.19 KW 40



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Spaghetti (a1)Bolognese (Rind)	<input type="checkbox"/> Winter-Gemüse-Eintopf(Möhre,Blumenk. Rosenk.)	<input type="checkbox"/> Pasta(a1) Pfanne mit Hähnchenstreifen	<input type="checkbox"/> Feiertag	<input type="checkbox"/> Möhre Eintopf mit Geflügel Wiener(a1,i,j)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Kartoffel -Spinat-Auflauf mit Feta gebacken (g)	<input type="checkbox"/> MSC Seelachs(d)Streifen in Sesampanade(c,a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes Gyros Art mit Tzatziki		<input type="checkbox"/> Geflügelhackbällchen(a1,c) mit Kapernsauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Spaghetti (a1) mit Vegetarische Bolognese	<input type="checkbox"/> Germknödel(a1,9) mit Schokosauce(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Tomatensauce		<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Kräuterquark (g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g)	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Kartoffeln		<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Natur Reis
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Sommergemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat		<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bohnengemüse(h)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Limonenjoghurt (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zimtquark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichquark(9,g)		<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-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 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