

Speiseplan vom 07.10.19 - 11.10.19 KW 41



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<input type="checkbox"/> Kartoffel -Paprika-Gulasch 	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes mit Champignons 	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Blumenkohl-Gratin(g) 	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2) mit Tomaten-Ruccolasauce 	<input type="checkbox"/> Linseneintopf(h) mit Geflügelwurst(i,j,f) 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Streifen von der Putenbrust in Tomaten-Zucchini-sauce 	<input type="checkbox"/> Rinder Sauerbraten 	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst(i,j) 	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel paniert (a1,c) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsfilet(d) (a1,c) mit Tomatensauce 
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle (a1,c) (Möhre, Erbse, Broccoli) mit Kräutersauce (g) 	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten mit Kräutersauce 	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (i,j,f) 	<input type="checkbox"/> Asiatische Frühlingsrolle (h,i,j,f) mit Currysauce (g) 	<input type="checkbox"/> Makkaroni (a1)-Auflauf mit Käsesauce (g) 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2) <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln 	<input type="checkbox"/> Knödel  <input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Kräuterreis	<input type="checkbox"/> Röstinchen <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln 
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rotkohl 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Wirsinggemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Waldfruchtquark (g)  (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark natur(g) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Haselnusspudding (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt im Becher (g,1,9,2)

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, Kohlrabe, 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.

