

Speiseplan vom 14.10.19 - 18.10.19 KW 42



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes Asiatisch(f,h,i)	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen(i)	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Tomaten-Gratin(g)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Paprikaschote (Rind)(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf mit Nudleinlage(a1)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Farfalle Nudeln(a1) mit Gemüsesauce(Möhre, Lauch,Sellerie)(i,g)	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsfilet(d) natur an Zitronensauce(g)	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurstgulasch (j,i) in Currysauce(2)	<input type="checkbox"/> Putenrolle an Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle(a1,c) mit Geflügelsauce
Menü 3	<input type="checkbox"/> Geschnetzeltes vom Gemüse(Möhre,Zucchini Aubergine)	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Schnitzel (a1,c)mit leichter Zwiebelsauce(Veget)	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Bratwurstgulasch(j)	<input type="checkbox"/> Vegetarisch gefüllte (a1,c)Paprikaschote mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Mediterrane-Gemüse-(Paprika,Tomate,Zucchini) Reispfanne
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Farmersalat(i,c)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabiegemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Wirsinggemüse(g)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark(g) mit Müsli e,h	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Orangenpudding(9,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Marzipancreme(g,h,e)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Nutellajoghur(g,e,h)t	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (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 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, Sulfid m Lupiden und-erzeugniseen, 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.