

Speiseplan vom 04.11.19 - 08.11.19 KW 45



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke (Schw) (i,j)	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)-Broccoli-Auflauf mit Käse(g) überbacken	<input type="checkbox"/> Frischer Möhreintopf	<input type="checkbox"/> Schweinehackbällchen (a1,c) in Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Kartoffeleintopf(i) mit Wursteinlage(Gefl)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln (a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit Paprikastreifen	<input type="checkbox"/> Chicken Crossis(a1,c) mit Tomaten-Ruccolasauce	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Gefl) mit Tzatziki(g)	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsfilet(d) natur mit Honig-Senf-Sauce(g,i,j)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (a1,f,j)	<input type="checkbox"/> Kohlrabischnitzel(a1,c) mit Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) an Gemüsebolognese(i) (Möhre,Lauch,Sellerie)	<input type="checkbox"/> Canneloni(a1) mit Tomatensauce und Käse(g) überbacken	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Blumenkohl-Gratin(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Djuvieg Reis(h) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a) <input type="checkbox"/> Gemüsebandnudeln(a,i) <input type="checkbox"/> (Möhre,Sellerie,Lauch)
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(9)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Joghurt(g) mit Schokoraspeln (e,h)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsich(9)Quark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Grießpudding(a,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt im Becher (g,1,2,9)

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 Krestiere,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.

Gluten haltige Lebensmittel: (a1) Weizen (a2) Roggen (a3) Gerste (a4) Hafer