

Speiseplan vom 11.11.19 - 15.11.19 KW 46



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Chilli con Carne(h,i)	<input type="checkbox"/> Gemüse-Lasagne(Möhre Spargel,Blumenk.)(g)(a1)	<input type="checkbox"/> Köfta (Rind)(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Spinat Auflauf (g)	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf(h,) mit Bockwurst(a1,i,j)(schw)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putenragout mit Möhrenstifte	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel paniert (a1,c) an Paprikarahmsauce (g)	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes in Frischkäsesauce (g)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Zucchini-sauce	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsfilet (d) in Knusperpanade(a1,c) mit Kräutersauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Chilli sin Carne (Paprika, Bohnen,Mais,Tomaten, Kidney Bohnen)	<input type="checkbox"/> Haferflockenschnitzel (Möhre,Sellerie,Broccoli) (i,a1,c) mit Tomaten-Zucchini-sauce	<input type="checkbox"/> Frisches Champignon-Ragout	<input type="checkbox"/> Vegetarische Frühlingssrolle (a1,f,h,i) mit Currydip(g)	<input type="checkbox"/> Gebratene Sesam-Kartoffeln(k) mit Kräuterquark(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i) <input type="checkbox"/> Möhre,Sellerie,Lauch	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Penne Nudeln (a1)	<input type="checkbox"/> Salzkartoffel <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g)
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren(h)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Waldfruchtquark(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Karamelcreme(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Apfelkompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Naturjoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt im Becher (g,2,1,9)

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 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,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.