

# Speiseplan vom 18.11.19 - 22.11.19 KW 48



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Rindergulasch Asiatisch (i,f.)	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf (i) mit Reis Einlage	<input type="checkbox"/> Bauernhacksteak(a1,c,g) (Schw) mit Braune Sauce	<input type="checkbox"/> Nudel(a1) Tomaten-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Winter-Gemüse-Eintopf (Möhre,Rosenkohl,Rüben) mit Hackbällchen(Rind)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Gabelspaghetti(a1) mit Bolognesesauce (Rind)	<input type="checkbox"/> Hähnchenkeule mit Gemüsesauce(Tomate, Zucchini,Aubergine)	<input type="checkbox"/> Geflügelleberkäse(a1)	<input type="checkbox"/> Chickenburger(a1) mit Brötchen(a1), Dip, Gurke und Tomate	<input type="checkbox"/> Wildlachsfilet(d) mit Senfsauce(j,g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gabelspaghetti(a1) mit Gemüsebolognese(i) (Möhre,Lauch,Sellerie)	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker	<input type="checkbox"/> Mediterrane Gemüse-Pfanne(Aubergine, Paprika,Tomate)	<input type="checkbox"/> Vegie-Burger (a1,c) mit Brötchen(a1)Dip, Gurke und Tomate	<input type="checkbox"/> Gemüsepuffer(i,c,)(Möhre,Lauch,Zucchini) mit Apfelmus(2,9)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Gabelspaghetti(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Baguette <input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Sauerkraut <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabiegemüse <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zimtcreme(g,)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Wackelpudding(1,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Quark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (1,9,g,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 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 Joghurt dressing (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