

Speiseplan vom 25.11.19 - 29.11.19 KW 48



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Nürnberger Rostbratwurstchen(Schw)(g)	<input type="checkbox"/> Schweineragout mit Walspilzen	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse(Möhre Broccoli,Blumenk) Auflauf(2,g)	<input type="checkbox"/> Gemüse Eintopf (Blumenk,Möhre,Sellerie) (i) mit frischen Kräutern
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchensteak natur mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet(d) natur mit Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Tortellini(a1) in Gemüse-sauce(Sellerie,Möhre, Lauch)(g,i)	<input type="checkbox"/> Putensteak in Cornflakes Panade(a,c) mit Currysauce(g)	<input type="checkbox"/> Thai-Nudel-Pfanne(a1) mit Gemüse(Möhre, Sellerie,Lauch)(i) und Hähnchenstreifen
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüse-Ei-Auflauf(i,c) Broccoli,Sellerie,Möhre mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a1) an Käse-Sahne-Sauce(g)	<input type="checkbox"/> Möhrenbratling(a1,c) an Petersiliensauce(g)	<input type="checkbox"/> Apfelpfannkuchen(a1,c) mit Vanillesauce(g)	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Kräuterquark(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffel <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i) <input type="checkbox"/> (Sellerie,Möhre)	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln(<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rotkohl(9) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark(g) mit Müsli (e,a4,h)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Naturjoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillecreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (1,2,9,g)

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

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