

Speiseplan vom 02.01.20 - 03.01.20 KW 1



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Ferien	<input type="checkbox"/> Silvester	<input type="checkbox"/> Neujahr	<input type="checkbox"/> Schweinenacknbraten in Malzbiersauce(a)	<input type="checkbox"/> Linseneintopf(h,2) mit Bockwurst(Schw)
Menü 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet natur an Schnittlauch- Sauce(g)	<input type="checkbox"/> MSC Gebratenes Wild- lachsfilet(d) mit Zitronen- Dill-Sauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten(a1,c) (Blumnk.,Möhre,Broccoli	<input type="checkbox"/> Karottenfrikadelle(a,c) mit Dillsauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Birnenkompott(9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark im Becher(g,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, Sulfit 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