

Speiseplan vom 06.01.20 - 10.01.20 KW 2



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella(g) überbacken	<input type="checkbox"/> Bratwurst(i,j,f)(Schw) mit Rahmsauce(i,g)	<input type="checkbox"/> Gemüseintopf mit frischen Kräutern (Rosenk.,Blumk.,Möhre)	<input type="checkbox"/> Kartoffel(2)-Spinat-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe(g) mit Gemüseeinlage(i)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Köttbullar© in Tomaten-Sauce	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Broccoli-Käse(g)-Sauce	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Pute) mit Tzatziki(g)	<input type="checkbox"/> Putenbraten mit Geflügelsauce(i)	<input type="checkbox"/> MSC Fischsticks in Sesam (a1,k,c,d)vom Seelachs mit Tomatensauce
Menü 3	<input type="checkbox"/> Pellkartoffel mit Kräuterquark	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (i,j,f) mit Rahmsauce	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Gyros mit Tzatziki(g)	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten(a1,c) (Möhre,Broccoli,Blumk.) mit Kräutersauce	<input type="checkbox"/> 2 St. Karottenpuffer mit Kräuterdip(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Tomatenreis	<input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln <input type="checkbox"/> Naturreis	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(9)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Wirsinggemüse(g)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Ananas(9)Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Milchreis(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Maracuja(9)Quark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt im Becher (9,1,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-erzeugniseen, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabe,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