

Speiseplan vom 16.12.19 - 20.12.19 KW 51



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Kartoffel(2) Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Chilli con Carne (Rind) (h)	<input type="checkbox"/> Currywurstgulasch Gefl.	<input type="checkbox"/> Kräuterhackbraten(Schw) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Frischer Möhreintopf mit Gefl.Wiener(f)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putenragout mit Gemüsestreifen(i) (Möhre,Lauch,Sellerie)	<input type="checkbox"/> Geflügel Klopse(a1,c) in Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Chicken Haxen	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)-Broccoli-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Gedünstetes MSC Seelachsfilet(d) an Meerrettichsauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Schupfnudel-Gemüse Pfanne(i) Möhre,Lauch,Sellerie	<input type="checkbox"/> Chilli sin Carne (h) (Paprika,Bohnen,Mais)	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst-Gulasch (i,j,f)	<input type="checkbox"/> Frische Champignon-Gemüse(Paprika,Tomate) Pfanne	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Gemüsebandnudeln(a1,i) <input type="checkbox"/> Möhre,Sellerie
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhregemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark(g) mit Müsli(e,h)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Götterspeise(2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher g,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-erzeugniseen, 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