

# Speiseplan vom 13.01.20 - 17.01.20 KW 3



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Farfalle Nudeln(a1) mit Karottensauce(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenroulade mit Sauce	<input type="checkbox"/> Mexikanische Hackfleisch (Rind)Pfanne (Mais,Paprika,Kidneyb.)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudel(a2)-Auflauf mit Fetakäse(g) überbacken	<input type="checkbox"/> Pichelsteiner Eintopf(2) mit Rindfleisch Einlage
Menü 2	<input type="checkbox"/> Rinderragout(i) mit Paprikastreifen	<input type="checkbox"/> MSC Matjes(d) in Sahne-Apfelsauce(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel(a1,c) paniert mit Rahmsauce (i,g)	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikasse(g) mit Champignons und Spargel	<input type="checkbox"/> Rinderfrikadelle(a1,c) mit Tomatensauce
Menü 3	<input type="checkbox"/> Mediterrane Gemüse( Zucchini,Aubergine, Tomate)Nudel(a1)Pfanne	<input type="checkbox"/> Grünkernmedaillons (a1,c) mit Senfsauce(j,g)	<input type="checkbox"/> Broccoli-Törtchen (g,a2) mit Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Käse(g)schnitzel(a1,c) mit Petersiliensauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle(Sellerie, Möhre,Lauch)(a1,c) mit Tomatensauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kräuterris <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> grüne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette <input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> ZucchiniGemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Waldbeerquark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Apfelkompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Orangenpudding(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-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