

Speiseplan vom 10.02.20 - 14.02.20 KW 7



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Nürnberger Bratwürstel (g)(Schw)	<input type="checkbox"/> Käse-Lauch-Suppe (g)	<input type="checkbox"/> Tomaten-Nudel(a1)-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Rindersahneragout(g)	<input type="checkbox"/> Buchstabensuppe(Bohne, Möhre,Lauch) (a1)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Ravioli (a1)mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel natur mit Currysauce(g,a1)	<input type="checkbox"/> MSC Seelachs Schlemmer Filet(d,a1)	<input type="checkbox"/> Hamburger(Rind) mit Gurke,Tomate, Dip(g) und Brötchen(a1)	<input type="checkbox"/> Cevapcici(a1,c) mit Tomatensauce
Menü 3	<input type="checkbox"/> Herzhafte Kartoffel-Pfanne mit Gemüse (Zucchin,Tomate,Paprika)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Lauch,Möhre, Blumenk.)Bulgur(a1)	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(a1,c) (Sellerie,Möhre,Lauch) mit Currysauce(g)	<input type="checkbox"/> Vegie Burger mit Gurke, Tomate,Dip(c,) und Brötchen(a1)	<input type="checkbox"/> Gemüsecroketten(Möhe,Lauch,Sellerie) (i,a1,c) mit Tomatensauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Kartoffelstampf(g) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Vollkornspirelli(a2) <input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Tomatenreis
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rotkohl	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Joghurt Natur(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Schokocreme(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Grießpudding(g,a1)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Apfelkompott(2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt 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