

Speiseplan vom 09.03.20 - 13.03.20 KW 11



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Pasta-Nudeln(a1) mit Käse(g)Lauch-Sauce	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Mais(h)und Kidney-Bohnen(h)	<input type="checkbox"/> Schw. Schnitzel paniert (c,a1) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse(Zucchini,Aubergine, Paprika)Pfanne	<input type="checkbox"/> Frühlings-Eintopf(2) mit Gefl.Wiener(j,f)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Tafelspitz in Kräuter-Sauce(g)	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachsfilet(d)in Sesam (k)Panade(a1) und Dillsauce(g)	<input type="checkbox"/> Vollkorn-Penne(a2) mit Hackfleischsauce(Rind) und feta(g) gebacken	<input type="checkbox"/> Chicken Crossis(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes mit Möhrenstifte
Menü 3	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Kräuterquark(g)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Sellerie, Broccoli)Plätzchen(i,c) mit Dillsauce	<input type="checkbox"/> Brocolischnitzel(c,a1) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Broccoli, Kohlr.) Nuggets(c,a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüse(Paprika,Möhre, zuchin)Gulasch
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rote Betesalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhregemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurken-Dill-Salat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Karamelcreme(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Birnen(9)Quark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Orangencreme(9,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 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, Sulfid m Lupiden und-erzeugnisseen, 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