

Speiseplan vom 24.02.20 - 28.02.20 KW 9



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

| | | | | | |
|------------|---|--|--|---|--|
| Menü 1 | <input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti(a2) Carbonara-Sauce | <input type="checkbox"/> Frische Bratwurst(Schw) (a1,f,j) mit Rahmsauce(g) | <input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Lauch, Broccoli)-Reis-Pfanne(i) mit Hähnchenstreifen | <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomatensauce | <input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf mit Nudleinlage(a1) |
| Menü 2 | <input type="checkbox"/> Geflügelfleischkäse mit Sauce | <input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Wockgemüse(i,f,) | <input type="checkbox"/> MSC Wildlachsfilet(d) natur an Kräuter-Senf- Sauce(g,i) | <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet natur mit Tomatensauce | <input type="checkbox"/> Hackfleischbällchen (a1,c)(Rind) in Kräuter- Sauce(g) |
| Menü 3 | <input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti(a2) mit Vegetarische Carbonara-Sauce | <input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst mit Rahmsauce(g) | <input type="checkbox"/> Gnocchi- Gemüsepfanne(Broccoli, Möhre,Blumenk,) | <input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Kohlr, Blumenk.)-Nudel(a1)- Auflauf mit Mozzarella(a) überbacken | <input type="checkbox"/> Vegetarische Hackbällchen(i,f) in Kräutersauce(g) |
| Beilagen 1 | <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Natur Reis | <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/> Spätzle(a1) | <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Vollkornreis | <input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Kartoffeln | <input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln |
| Beilagen 2 | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabiegemüse | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat |
| Nachspeise | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9) | <input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Quark Natur(g) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Stracciatellercreme(g,e,h) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Melonenquark(g) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt im Becher (g,9,1) |

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