

# Speiseplan vom 01.06.20 - 05.06.20 KW 23



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<input type="checkbox"/> Pfingsten	<input type="checkbox"/> Rinderschmorbraten mit Sauce	<input type="checkbox"/> Bratwurstgulasch(Schw) in Currysauce	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2)- Gemüse-Auflauf(i,g) (Erbse,Möhre,Blumenk)	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf mit Nudeln(a1)
Menü 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Köfta(Rind)(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Vollkornspiralnudeln(a2) mit Tomatensauce und Feta(g) gebacken 	<input type="checkbox"/> Hot Dog(i,f,j)(Gefl) mit Brötchen(a1), Gurke, Zwiebeln und Dip	<input type="checkbox"/> MSC Welsfilet(d) natur mit Schnittlauchsauce(g) 
Menü 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker 	<input type="checkbox"/> Frühlingsrollen(f,h,) mit Currydip(g)	<input type="checkbox"/> Hot Dog(i,f,j)(Vegetarisch) mit Brötchen(a1),Gurke, Zwiebeln und Dip	<input type="checkbox"/> Gemüsebratling(a1,c,) (Möhre,Blumk,Broccoli) mit Schnittlauchsauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Wedges Kartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kräuterbandnudeln( a1) <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bohnengemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillecreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeerjoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokocreme(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbeche (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 Krestiere,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 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