

# Speiseplan vom 29.06.20 - 03.07.20 KW 27



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Currywurstgulasch(Schw)	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes Asiatisch(f,h)	<input type="checkbox"/> Spinat-Maultaschen (a1,g,c,i) mit Tomaten-Sauce überbacken	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Broccoli-Käsesauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüse Eintopf(i,h) (Erbse,Sellerie, Möhre) mit Hühnerfleisch
Menü 2	<input type="checkbox"/> Muschel Nudeln(a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Cevapcici(Rind)(a1,c) an Kräutersauce	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel Paniert(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle(a1,c) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> MSC Fischfilet(d) Bordolaise (Seelachs)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Currywurstgulasch	<input type="checkbox"/> Vegetarische Gemüse-Bällchen(Möhre,Erbse, Blumenk.) (h,a1,c)	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle(a1,c) (Möhre,Broccoli,Blumen) mit Veget. Rahmsauce	<input type="checkbox"/> Broccolitaler(a1,c) mit Käsesauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Balkanreis(h)	<input type="checkbox"/> Röstlinchen <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Kartoffelstampf(g)	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Butterreis
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhregemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bohnengemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Birnenkompott(,9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pflirsichquark(,g,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbeche (,9,g)



**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,Kohlrabe,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