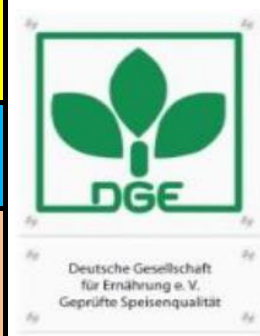


Speiseplan vom 06.07.20 - 10.07.20 KW 28



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Schaschlikpfanne (Rind) in Pikanter Sauce	<input type="checkbox"/> Tomaten-Nudel(a1)-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Frische Bratwurst(j)(schw mit Senfsauce(j)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Hackfleischsauce (Rind) überbacken(g)	<input type="checkbox"/> Frischer Möhreintopf mit Wiener Wurst (Gefl.)(j,f,i)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) Carbonara Sauce(i,g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenkeule mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Möhrenstifte	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel(a1,c) mit Currysauce(g)	<input type="checkbox"/> MSC Lachsfilet(d) an Dillsauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Kohlrabischnitzel(a1,c) mit Kräutersauce	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) mit Tomaten-Ruccola-Sauce	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst(f) mit Senfsauce(j)	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen(a1,c,g) mit Vanillesauce(g)	<input type="checkbox"/> 2 St Reibekuchen(,c) mit Apfelmus
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g,) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Sommergemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Broccoli
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Karamelcreme(g,e)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Obstsalat	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Nutellaquark(g,e,h)	<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-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