

Speiseplan vom 13.07.20 - 17.07.20 KW 29



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) an Tomaten-Gemüse-Sauce (Möhre,Lauch,Sellerie)(i)	<input type="checkbox"/> Gebackener Fleischkäse (schw)(i,j)	<input type="checkbox"/> Cannelloni(a1) mit Tomatensauce und Feta(g) gebacken	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) am Käse(g)Lauchsauce(g)	<input type="checkbox"/> Rindergulascheintopf
Menü 2	<input type="checkbox"/> Geflügelhacksteak(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)-Gemüse-Auflauf(g)(Broccoli, Blumenk., Möhre)	<input type="checkbox"/> Hackfleischrolle(g,a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Gefl) mit Kräuterquark(g)	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsfilet(d) natur an Kerbelsauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Vegetarisch gefüllte Paprikaschote(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel(a1,c,i) (Möhre,Sellerie,Zucchini) mit Petersiliensauce(g)	<input type="checkbox"/> Tellerrösti mit Broccoli-gemüse überbacken(g)	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Gyros mit Kräuterquark(g)	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch(Paprika, Aubergine,Zucchini)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Djuvecreis(h) <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Curryreis
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat(2,9)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Balkangemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeerjoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Milchreis(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Kirschquark(g,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokocreme(e,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbecher (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-erzeugnissen, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabe,Paprika

Bunter Salat bestehend aus Eisberg, Möhren, Paprika, Gurke

Joghurt dressing (g)

oder Essig-Öl Dressing (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

