

Speiseplan vom 10.08.20 - 14.08.20 KW 33



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüse (Möhre, Sellrie, Bohnen) Nudel Pfanne(a1)	<input type="checkbox"/> Nudel-Tomate-Auflauf (a1,g) (Bio)	<input type="checkbox"/> Currywurstgulasch (Schw)	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Linseneintopf (h,i,) mit Bockwursteinlage (Schw) (i,j,f)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Putenragout in Gemüse-Sauce (Möhre, Sellrie, Broccoli) (i,)	<input type="checkbox"/> Geflügelklopse (a1,c) an Kräuterrahmsauce (g)	<input type="checkbox"/> Puten Cordon Bleu(a1,c) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchensteak natur mit Tomaten-Ruccola-Sauce (Bio)	<input type="checkbox"/> MSC Rotbarschfilet paniert(a1,c,d) mit Petersiliensauce(g) (Bio)
Menü 3	<input type="checkbox"/> gefüllte Zucchini (a,c) mit Tomatensauce (g)	<input type="checkbox"/> Vegetarische Klopse (a1,c,) in Kräuterrahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Wurst-Gulasch	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Broccoli-Auflauf (g,2) mit Feta (g) überbacken	<input type="checkbox"/> gekochtes Ei (c) mit Petersiliensauce (g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Curryreis	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) <input type="checkbox"/> Kräuterreis	<input type="checkbox"/> Pennenudeln(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(Bio)	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln(Bio)
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(Bio)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen + Möhren(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat(Bio)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g)(Bio)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark (g) mit Mandarinen (9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeercreme (g)(Bio)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokobrotchen (a,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio) <input type="checkbox"/> Nutella-Joghurt (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio) <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (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 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