

Speiseplan vom 17.08.20 - 21.08.20 KW 34



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Penne (a1) an Gemüse-Pilzrahmsauce (Sellerie, Lauch Möhre)(i,g)	<input type="checkbox"/> Putenrollbraten mit Sauce	<input type="checkbox"/> Schweinegulasch mit Zucchini-Stifte (Bio)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Hackfleischsauce(Rind) und Käse(g) gebacken	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf(a1) (Bio)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee (Bio)	<input type="checkbox"/> Tortellini (a1) an Tomaten-Basilikum-Sauce	<input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel	<input type="checkbox"/> Hähnchensteak Piccata an Tomatensauce	<input type="checkbox"/> MSC Lachsfilet(c,d) an Dill-Senf-Sauce(g,j)
Menü 3	<input type="checkbox"/> gebackener Camembert (a1,c,g) mit Preiselbeerquark(g,9)	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsepfanne mit (Blumenkohl, Möhren Bohnen)	<input type="checkbox"/> Pizza Magaritha(a1,g,c)	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit heißen Pflaumen	<input type="checkbox"/> Rigatoni(a1) mit Spinatsauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> grüne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Natur Reis(Bio)	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Spätzle(a1)	<input type="checkbox"/> Vollkornspiralis(a2)(Bio) <input type="checkbox"/> Tomatenreis	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) Bio <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g)
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost(Bio) <input type="checkbox"/> Pfannengemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost(Bio) <input type="checkbox"/> Mediterranes Gemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Buttergemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost(Bio) <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio) <input type="checkbox"/> Kirschjoghurt(g,9)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Grießpudding(g,a1)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark mit Müsli(g,e,h) (Bio)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zimtcreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio) <input type="checkbox"/> Pudding 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 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-erzeugnisse, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabe,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