

Speiseplan vom 24.08.20 - 28.08.20 KW 35



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Ravioli (a1) an Gemüse-Käse-Sauce (Sellerie, Sellerie,Lauch)(i,g)	<input type="checkbox"/> Schw. Kotelett(a1,c) paniert mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Nudel-Gemüse-Auflauf (Möhre,Broccoli,Kohlr.) (a1,g)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2)m Tomaten-Ruccola-Sauce	<input type="checkbox"/> Linseneintopf(h) mit Wiener Würstchen (Gefl)(i,j)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Köfta (Rind) (a1,c,i,j) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gefüllte Maultaschen (a1,c)mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit Paprikastreifen (Bio)	<input type="checkbox"/> Hot Dog (Gefl)(j,i) mit Gurken und Dip und Brötchen(a1,c)	<input type="checkbox"/> Gebackener Seelachsfilet (d,a1,c) mit Kräutersauce(g) (Bio)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsesteak (Broccoli, Blumenk.,Kohlr.)(a1,c) mit Tomatensauce (Bio)	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen (a1,c,g) mit Kräutersauce (g) und Käse(g) überbacken	<input type="checkbox"/> Farfalle Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (Sellerie, Möhre,Lauch)(i)	<input type="checkbox"/> Kaiserschmarren (a1,c,g) mit Vanillesauce (g)	<input type="checkbox"/> Gemüsebratling (Möhre, Broccoli,Kohlr.) (a1,c)an Kräutersauce (g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Djuvecreis(h) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln(Bio)	<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1)(Bio) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2, <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln(Bio)
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost(Bio) <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabigemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat(Bio)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse(Bio)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Waldbeerquark(g) (Bio)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio) <input type="checkbox"/> Ananaskompott (9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio) <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,1,9) (g,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 Fische,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,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