

Speiseplan vom 31.08.20 - 04.09.20 KW 36



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkorn-Penne(a2) mit Tomatensauce (Bio)	<input type="checkbox"/> Schweinegusch Zigeuner Art	<input type="checkbox"/> Schnitzel paniert(Schw) (a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel -Blumenkohl-Gratin (g)	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf (,i)mit Wursteinlage (Schw)(j,a)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Wurstgulasch(Gefl.)	<input type="checkbox"/> Spaghetti (a1)Bolognese (Rind)	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Gurkenstreifen (Bio)	<input type="checkbox"/> Chilli con Carne (h)	<input type="checkbox"/> MSC Heringsfilet in Sahne-Dillsauce(kalt)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Wurst-Gulasch(f)	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) mit Vegetarische Bolognese	<input type="checkbox"/> Nudel-Tomaten-Auflauf (a1,g)	<input type="checkbox"/> Chilli sin Carne(h) (Bohnen,Mais,Paprika)	<input type="checkbox"/> Gemüse (Broccoli,Möhre, Sellerie)Nuggets (a,c,i) mit Kräuterdip (g) (Bio)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkorndnudeln (a2) <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornreis(Bio) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln(Bio)
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat(Bio)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(Bio)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost(Bio) <input type="checkbox"/> Rote Beete-Apfelsalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) (Bio)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Birnenkompott (9,)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio) <input type="checkbox"/> Karamelcreme (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt (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 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,Kohlrabie,Paprika

Bunter Salat bestehend aus Eisberg, Möhren, Paprika, Gurke

Joghurtdressing (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.