

Speiseplan vom 21.09.20 - 25.09.20 KW 39



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

| | | | | | |
|------------|--|--|--|--|---|
| Menü 1 | <input type="checkbox"/> Rahmgeschnetzeltes (Schw)(g) mit frischen Kräutern | <input type="checkbox"/> Weißer Bohneneintopf (h) | <input type="checkbox"/> Frische Bratwurst (Schw)mit Bratensauce (i,j) | <input type="checkbox"/> Kartoffel-Broccoli-Auflauf(g) | <input type="checkbox"/> Möhreeneintopf mit frischen Kräutern |
| Menü 2 | <input type="checkbox"/> Hörnchennudeln(a1)mit Bolognesesauce | <input type="checkbox"/> Putenschnitzel(a1,c) paniert mit Currysauce(g) | <input type="checkbox"/> Ravioli (a1) mit Tomaten-Basilikum-Sauce | <input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes mit Möhrenstifte | <input type="checkbox"/> Wildlachsfilet(d) in Dill-Senf-Sauce (j,g) |
| Menü 3 | <input type="checkbox"/> Hörnchennudeln(a1) mit Vegetarische Bolognese | <input type="checkbox"/> Bauernschmaus (Bratkart., Gurken, Tomaten) mit Ei gebacken c | <input type="checkbox"/> Milchreis (g) mit heißen Kirschen (9) | <input type="checkbox"/> VollkornSpaghetti(a2) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce(g) | <input type="checkbox"/> Gebratene Kartoffelecken mit Broccoli und Tomate dazu Kräutersauce (g) |
| Beilagen 1 | <input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln | <input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Curryreis | <input type="checkbox"/> Kart.Möhrenpüree (g) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln | <input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln | <input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln |
| Beilagen 2 | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Sommergemüse(h) |
| Nachspeise | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Kirschquark (9,g) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Wackelpudding (1,9) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Birnenkompott (9) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zitronencreme (g) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (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 Pheylalalinquelle,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-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.

Gluten haltige Lebensmittel: (a1) Weizen (a2) Roggen (a3) Gerste (a4) Hafer