





























Speiseplan vom 05.10.20 - 09.10.20 KW 41



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Kartoffel -Paprika-Gulasch 	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes mit Champignons 	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Blumenkohl-Gratin(g) 	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2) mit Tomaten-Ruccolasauce 	<input type="checkbox"/> Linseneintopf(h) mit Geflügelwurst(i,j,f) 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Streifen von der Putenbrust in Tomaten-Zucchini sauce 	<input type="checkbox"/> Rinder Sauerbraten 	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst(i,j) 	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel paniert (a1,c) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsfilet(d) (a1,c) mit Tomatensauce 
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsekugeln (a1,c) (Möhre, Erbse, Broccoli) mit Kräutersauce (g) 	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten mit Kräutersauce 	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (i,j,f) 	<input type="checkbox"/> Asiatische Frühlingsrolle (h,i,j,f) mit Currydip (g) 	<input type="checkbox"/> Makkaroni (a1)-Auflauf mit Käsesauce (g) 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2) <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln 	<input type="checkbox"/> Knödel  <input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Röstlingen <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln  <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Möhrensalat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rotkohl  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Wirsinggemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat  <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Waldfruchtquark (g)  (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark natur(g) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Haselnusspudding (g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt im Becher (g,1,9,2)


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 Pheylalaninquelle,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,Kohlrabe,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