

# Speiseplan vom 30.11.20 - 04.12.20 KW 49



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

|            |   |  |  |  |  |
|------------|---|--|--|--|--|
| Menü 1     | <input type="checkbox"/> Tortellini(a1) an Gemüse- (Sellerie, Möhre, Lauch) (i,) Sauce(g)           | <input type="checkbox"/> Gemüselasagne(i,a) (Spargel, Broccoli, Möhre)                       | <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Ruccola-Sauce                    | <input type="checkbox"/> Schweinenackenbraten in Malzbiersauce(a)                        | <input type="checkbox"/> Linseneintopf(h) mit Bockwurst(i,j,f)(Schw)                                   |
| Menü 2     | <input type="checkbox"/> Hähnchenroulade mit Geflügelsauce  | <input type="checkbox"/> Rinderschmorsteak mit dunkle Kräutersauce                           | <input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst(j,i,f,g)                                      | <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet natur an Schnittlauch-Sauce(g) (Bio)         | <input type="checkbox"/> Gebratenes Wildlachs-filet(d) mit Zitronen-Dill-Sauce(g)                      |
| Menü 3     | <input type="checkbox"/> Vegetarische Zucchini mit Gemüse(Sellerie, Lauch, Möhre)(i) Sauce(g) (Bio) | <input type="checkbox"/> Gemüsesteak(i,c,a1) (Möhre, Sellerie, Broccoli) mit Kräutersauce(g) | <input type="checkbox"/> Vegetarische(j,i,f) Bratwurst mit                               | <input type="checkbox"/> Gemüse(Zucchini, Möhre Tomate)-Nudel(a)-Pfanne                  | <input type="checkbox"/> Karottenfrikadelle(a1,c) mit Dillsauce(g) (Bio)                               |
| Beilagen 1 | <input type="checkbox"/> Vollkornreis(Bio)<br><input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln            | <input type="checkbox"/> Kartoffelgratin(g)<br><input type="checkbox"/> Salzkartoffeln       | <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2)<br><input type="checkbox"/> Butterkartoffeln | <input type="checkbox"/> Vollkornreis<br><input type="checkbox"/> Bunte Budeln(a1) (Bio) | <input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2)<br><input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln(Bio)       |
| Beilagen 2 | <input type="checkbox"/> Rohkost<br><input type="checkbox"/> Möhrensalat(Bio)                       | <input type="checkbox"/> Rohkost<br><input type="checkbox"/> Bohnengemüse(h)                 | <input type="checkbox"/> Rohkost<br><input type="checkbox"/> Rahmwirsing(g)              | <input type="checkbox"/> Rohkost<br><input type="checkbox"/> Bunter Salat(Bio)           | <input type="checkbox"/> Rohkost<br><input type="checkbox"/> Gurkensalat(Bio)                          |
| Nachspeise | <input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio)<br><input type="checkbox"/> Waldfruchtjoghurt(g)<br>(g) | <input type="checkbox"/> Fisches Obst<br><input type="checkbox"/> Karamelcreme(g,e,h)        | <input type="checkbox"/> Frisches Obst<br><input type="checkbox"/> Grieß(a1)Pudding(g)   | <input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio)<br><input type="checkbox"/> Birnenkompott(9) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio)<br><input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt 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 Phethylalaninquelle,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