

# Speiseplan vom 08.03.21 - 12.03.21 KW 10



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

|            |  |  |   |   |   |
|------------|--|--|---|---|---|
| Menü 1     | <input type="checkbox"/> Bunter Makkaroni(a1) Auflauf(g)                             | <input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke(Schw) (j,i,f)                           | <input type="checkbox"/> Ravioli(a1) an Petersilien Sauce(g)                          | <input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes mit Zucchiniwürfel                | <input type="checkbox"/> Gemüse-Graupen-Eintopf(Möhre,Sellerie, mit Rindfleisch)                |
| Menü 2     | <input type="checkbox"/> Putebrustagout mit Gemüsestreifen(Möhre, Lauch,Sellerie)(i) | <input type="checkbox"/> gefüllte Paprikaschote (a1,c)(Rind) mit Tomatensauce      | <input type="checkbox"/> Pfannengyros(Pute) mit Kräuterdip(g)                         | <input type="checkbox"/> Rinderhackbraten(a1,c) mit Rahmsauce(g)                  | <input type="checkbox"/> Knusperfisch(a1,c,d)vom MSC Seelachs mit Senfsauce(g)                  |
| Menü 3     | <input type="checkbox"/> Karottenschnitzel(a1,c) mit Kräutersauce(g)                 | <input type="checkbox"/> Vegetarisch gefüllte Paprikaschote(a1,c) mit Tomatensauce | <input type="checkbox"/> Folienkartoffel mit Kräuterquark(g)                          | <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Basilikum-Sauce           | <input type="checkbox"/> Rührei ( c)  |
| Beilagen 1 | <input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Naturreis         | <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Tomatenreis       | <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln               | <input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Vollkornreis     | <input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln                       |
| Beilagen 2 | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat               | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rotkohl                  | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat                  | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabiegemüse         | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g)                         |
| Nachspeise | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)     | <input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Götterspeise(1,9)   | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark(g) mit Kirschen | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillepudding(g) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt im Becher (g,1,9) |



**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,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