

# Speiseplan vom 15.03.21 - 19.03.21 KW 11



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Pasta-Nudeln(a1) mit Käse(g)Lauch-Sauce	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Mais(h)und Kidney- Bohnen(h)	<input type="checkbox"/> Schw. Schnitzel paniert (c,a1) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse( Zucchini,Aubergine, Paprika)Pfanne 	<input type="checkbox"/> Frühlings-Eintopf mit Gefl.Wiener(j,f)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Tafelspitz in Kräuter- Sauce(g) 	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachsfilet(d)in Sesam (k)Panade(a1) und Dillsauce(g) 	<input type="checkbox"/> Vollkorn-Penne(a2) mit Hackfleischsauce(Rind) und feta(g) gebacken 	<input type="checkbox"/> Chicken Crossis(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes mit Möhrenstifte
Menü 3	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Kräuterquark(g)	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Sellerie, Broccoli)Plätzchen(i,c) mit Dillsauce	<input type="checkbox"/> Brocolischnitzel(c,a1) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Gemüse(Möhre,Broccoli, Kohlr.) Nuggets(c,a1) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Gemüse(Paprika,Möhre, zucchini)Gulasch 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1)
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rote Beetesalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhregemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurken-Dill-Salat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Karamelcreme(g,e,n)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Birnen(9)Quark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,n)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Orangencreme(9,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-erzeugniseen, 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