





































Speiseplan vom 29.03.21 - 02.04.21 KW 13



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Rindfleischstreifen in Kräutersauce 	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse(Möhre,Lauch,Erbsen) Gratin(g,h) 	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst(i,j,f) 	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Petersilien- Champignon-Sauce(g) 	<input type="checkbox"/> Karfreitag
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchenroulade mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf(h) mit Mettwursteinlage 	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachsfilet an Petersiliensauce(g) mit Mozzarella(g) gebacken 	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee(g) 	<input type="checkbox"/>
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gemüsekroketten(i,a1,c) (Möhre,Blumenk.,Selleri mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Hörnchennudeln(a1) mit Käse(g)-Lauchsauce(g) 	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (i,j,f) 	<input type="checkbox"/> Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce 	<input type="checkbox"/>
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis  <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln 	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2,)  <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln 	<input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln  <input type="checkbox"/> Süßkartoffelpüree(g) 	<input type="checkbox"/> Vollkornreis  <input type="checkbox"/> Dillkartoffeln 	<input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Gurkensalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Tomatensalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Leipziger Allerlei 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Bunter Salat 	<input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Nartur Joghurt(g) 	<input type="checkbox"/> Fisches Obst  <input type="checkbox"/> Ananaskompott(2) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Milchreis(g) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Wackelpudding (5,4) 	<input type="checkbox"/>



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 Krestiere,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