

Speiseplan vom 19.04.21 - 23.04.21 KW 16



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Kräuter-Käsesauce(g)	<input type="checkbox"/> Holländisches Reisfleisch mit Gemüsestreifen und Käse	<input type="checkbox"/> Nudel(a1)-Hackfleisch- Tomaten-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Frikadelle(a1,c) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe(g) mit Gemüsejulienne und Kräutern
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchencordon bleu (a1,c,g) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Köfta(a1,c,h) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Hähnchencurry in Kokosmilch	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) mit Fruchtiger Tomatensauce	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachs(d) paniert(c,a1) mit Senf Sauce(g,j)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Frische Gemüsepfanne	<input type="checkbox"/> Blumenkohlmedaillon (a1,c,g) mit Kräutersauce (g)	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Gemüse- Curry in Kokosmilch(h) (Broccoli,Möhre,Erbse)	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle(a1,c) (Blumenk,Möhre,Broccoli) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Arme Ritter(a1,c) mit Vanillesauce(g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Naturreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a2) <input type="checkbox"/> Wildreis
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabigemüse	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren(n)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Apfel-Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillecreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark mit Müsli(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zitronencreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Joghurtbecher(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-erzeugnisseen, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabie,Paprika

Bunter Salat bestehend aus Eisberg, Möhren, Paprika, Gurke Joghurt dressing (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