

Speiseplan vom 10.05.21 - 14.05.21 KW 19



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Basilikum-Sauce	<input type="checkbox"/> Mexikanische Gemüse-Pfanne(Paprika,Kidney Bohnen,Tomate)(h)	<input type="checkbox"/> Kasselerbraten (Schw) mit dunkler Kräutersauce	<input type="checkbox"/> Frische Kartoffelsuppe (g,i) mit Gemüsestreifen (Möhre,Lauch,Sellerie)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Pute) mit Tzatziki(g)	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel natur an Paprikasauce	<input type="checkbox"/> MSC Kibberlinge(a1,c,d) mit Tomatensauce
Menü 3	<input type="checkbox"/> Süßkartoffel-Schupf-Nudel-Gemüsepfanne	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Gyros mit Tzatziki(g)	<input type="checkbox"/> Frühlingsrollen(i,f,h) mit Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Gemüse Nuggets(a1,c) mit Tomatensauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Djuvecreis <input type="checkbox"/> Wedges	<input type="checkbox"/> Butterreis <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a2) <input type="checkbox"/> Kartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Apfelkompott	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Erdbeerquark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Joghurtbecher(g,)



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

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