

Speiseplan vom 24.05.21 - 28.05.21 KW 21



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<input type="checkbox"/> Pfingstmontag	<input type="checkbox"/> Gebratenes Schweine- Steak mit leichter Zwiebelsauce	<input type="checkbox"/> Ravioli(Veget.)(a1) mit Tomaten-Käsesauce(g)	<input type="checkbox"/> Baurnschmaus(Kartoffel, Gurke, Tomate) mit Ei(c) gebacken	<input type="checkbox"/> Schnittbohneintopf (h) mit Rindfleisch- einlage
Menü 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee(g) mit Spargel einlage 	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachsfilet in Sesamkruste(a1,c,d) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Chickenkeulchen mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit Sauerkrauteinlage
Menü 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Roter Linsenbratling(h,c, a1) mit Kräutersauce(g)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Zucchini(a1,c) mit Tomaten-Käse-Sauce (g)	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Möhren-Ingwer- Sauce 	<input type="checkbox"/> Karottenschnitzel(a1,c) mit Tomatensauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Kräutereis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i,) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffelwaffel <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurken-Dill-Salat <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Birnenkompott(9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zitronencreme(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Buttermilchcreme(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 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

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