

Speiseplan vom 31.05.21 - 04.06.21 KW 22



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Folienkartoffel mit Kräuterquark(g) 	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) mit Tomaten-Ananas-Sauce 	<input type="checkbox"/> Hausgemachte Frikadelle (Schw)(a1,c) mit leichter Pfeffersauce 	<input type="checkbox"/> Feiertag	<input type="checkbox"/> Linseneintopf(h,) mit Wiener Bockwurst(Sch) 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Dinkelnudeln(a2) mit Käse-Sahne-Sauce(g,i)  	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel natur mit Tomatensauce  	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Gurkenstreifen und Silberzwiebelchen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> MSC Seelachsroulade(d) mit Tomatenrahmsauce (g)  
Menü 3	<input type="checkbox"/> Spargel-Zitronen-Pasta(a1) 	<input type="checkbox"/> Schupfnudelpfanne mit (Zuckerschoten, Möhren, Böhnchen) 	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle(Möhre Blumenk,Broccoli)(i,a1,c) mit leichter Pfeffersauce  	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Süße Rosinenküchle(g,a1,c) mit Zimt und Zucker 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Schwenkkartoffeln  <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1)  <input type="checkbox"/> Natur Reis 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a2) <input type="checkbox"/> Gemüsereis(i) 
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Blumenkohl 	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat 
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 	<input type="checkbox"/> Fisches Obst  <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Wackelpudding 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Quarkbecher(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-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