

Speiseplan vom 14.06.21 - 18.06.21 KW 24



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Pennenudeln(a1) mit Fruchtiger Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Bauernfrikadelle(Schw) (a1,c) mit Dunkle Senf(Sauce)	<input type="checkbox"/> Kartoffel- Blumenkohl Gratin(g)	<input type="checkbox"/> Schweineragout Süß-Sauer	<input type="checkbox"/> Frischer Gemüse Eintopf (Zucchini,Möhre,Blumenkohl)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Hamburger(Rind) mit Brötchen(a1),Dip(g) Gurken und Tomaten	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Bolognesesauce(i)	<input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon Bleu paniert(a1,c) mit Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Tomaten- Nudel- Auflauf(a1,g)	<input type="checkbox"/> Wildlachsfilet(d) an Senfsauce(g,j)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Hamburger mit Brötchen(a1),Dip(g) Tomaten und Gurken	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Vegetarische Bolognese	<input type="checkbox"/> Kaiserschmarren(a1,c) mit Vanillesauce(g)	<input type="checkbox"/> Gemüseragout Süß Sauer	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (a1,c) mit Petersiliensauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Twister Pommes <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Currybulgur <input type="checkbox"/> Spätzle	<input type="checkbox"/> Baguette <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Sommergemüse(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pflaumenkompott	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokopudding(g,e,h)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Ananasquark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Schokomilchreis(g,h,e)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbeche (g,9,1)



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