




























Speiseplan vom 12.07.21 - 16.07.21 KW 28



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Schaschlikpfanne (Rind) in Pikanter Sauce 	<input type="checkbox"/> Tomaten-Nudel(a1)-Auflauf(g) 	<input type="checkbox"/> Frische Bratwurst(i)(schw) mit Senfsauce(j) 	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Hackfleischsauce (Rind) überbacken(g) 	<input type="checkbox"/> Frischer Möhreintopf mit Wiener Wurst (Gefl.)(j,f,i) 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Spaghetti(a1) Carbonara Sauce(i,g) 	<input type="checkbox"/> Hähnchenkeule mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Möhrenstifte 	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel(a1,c) mit Currysauce(g) 	<input type="checkbox"/> MSC Lachsfilet(d) an Dillsauce(g) 
Menü 3	<input type="checkbox"/> Kohlrabischnitzel(a1,c) mit Kräutersauce 	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln(a1) mit Tomaten-Ruccola-Sauce 	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst(f) mit Senfsauce(j) 	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen(a1,c,g) mit Vanillesauce(g) 	<input type="checkbox"/> 2 St Reibekuchen,(c) mit Apfelmus 
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Curryreis  <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln 	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1)  <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln 	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g,)  <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln 	<input type="checkbox"/> Bandnudeln(a1)  <input type="checkbox"/> Reis 	<input type="checkbox"/> Baguette(a1)  <input type="checkbox"/> Kartoffeln 
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Erbsengemüse(h) 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Gurkensalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Sommergemüse(h) 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Bunter Salat 	<input type="checkbox"/> Rohkost  <input type="checkbox"/> Broccoli 
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Natur Joghurt(g) 	<input type="checkbox"/> Fisches Obst  <input type="checkbox"/> Karamelcreme(g,e) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Obstsalat 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Nutellaquark(g,e,h) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst  <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbeche (9,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,Kohlrabe,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