

Speiseplan vom 09.08.21 - 13.08.21 KW 32



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Hausgemachte Frikadelle (Schw)(a1,c)	<input type="checkbox"/> Heiße Fleischwurst(f,i,j) mit Nudelsalat(c)	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse(Möhre, Broccoli, Blumenk) Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Wikinger Topf (schw) kleine Frikadellen(a1,c) in Erbsensauce(g,h)	<input type="checkbox"/> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch
Menü 2	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) mit Tomaten-Basilikum-Sauce	<input type="checkbox"/> Hähnchenspieß an Paprikasauce	<input type="checkbox"/> Pfannengyros(Pute) mit Kräuterquark(g)	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit frischen Champignons	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachs paniert (a1,c,d)mit Senfsauce(g,j)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Gnocchi-Gemüse-Pfanne (Möhre, Sellerie, Broccoli)	<input type="checkbox"/> Vegetarische Bratwurst (j,f,i)	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Pfannen-Gyros mit Kräuterquark (g)	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch (Blumenk., Broccoli, Zucchini, Paprika)	<input type="checkbox"/> Gemüsebratling(a1,c) (Möhre, Broccoli, Lauch) mit Senfsauce(g,j)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Bratkartoffeln <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> Vollkornreis	<input type="checkbox"/> Kräuterreis <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) <input type="checkbox"/> Butterreis	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2 a2) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabi	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Apfel-Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurken-Dill-Salat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Spinat(g)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> MaracujaQuark(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Orangenpudding(9,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Rote Grütze	<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-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