

Speiseplan vom 13.09.21 - 17.09.21 KW 37



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

| | | | | | |
|------------|--|--|---|--|--|
| Menü 1 | <input type="checkbox"/> Spiralnudeln (a1) mit Tomaten-Sauce | <input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke(i,j,f) | <input type="checkbox"/> Nudel (a1)-Tomaten-Auflauf (g) | <input type="checkbox"/> Vollkorn Penne(a2) mit Schinken(j,i)-Käsesauce (g) (Bio) | <input type="checkbox"/> Schnittbohneintopf(h) mit Rindfleischeinlage |
| Menü 2 | <input type="checkbox"/> Rinderhackbraten (a1,c) mit Bratensauce (Bio) | <input type="checkbox"/> Putenragout in Frucht-Kokos-Sauce(g) | <input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel (Gefl)(a1) (a1,c) mit Tomatensauce | <input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Gemüsestreifen(Lauch Möhre Sellerie)(i) | <input type="checkbox"/> MSC Seelachsbackfisch (d,a1,c)mit Senfsauce (j,g) |
| Menü 3 | <input type="checkbox"/> Gemüsebraten(a1,c) Möhre,Broccoli,Blumenk.) mit Tomatensauce | <input type="checkbox"/> Schupfnudel - Gemüse-Pfanne (Möhre,Zuckerschote) | <input type="checkbox"/> Karotten-Kohlrabie-Bratling (a1,c)mit Schnittlauchsauc (g) (Bio) | <input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Hüttenkäse-Dip(g) | <input type="checkbox"/> Spätzle(a1)Gemüsepfann (Zucchini,Aubergine, Paprika) |
| Beilagen 1 | <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln Bio <input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Curryreis <input type="checkbox"/> Kartoffeln | <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln(a2) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln Bio <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/> Spätzle(a1) <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln |
| Beilagen 2 | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat Bio <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gemüsesalat | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Bunter Salat Bio <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Rohkost Bio <input type="checkbox"/> Blumenkohl <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Leipziger Allerlei(h) |
| Nachspeise | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Joghurt (g)mit Bio Ananas (9) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Grießpudding(g,a1) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst Bio <input type="checkbox"/> Stracciatellercreme (g,e,h) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Quark (g) mit Bio Kirschen (9) | <input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,1,9) (g,2,9) |



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.