

Speiseplan vom 04.10.21 - 08.10.21 KW 40



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Tortellini mit Käsesauce (a1,g)  	<input type="checkbox"/> Winter-Gemüse-Eintopf (Möhre, Blumenk. Rosenk.)  	<input type="checkbox"/> Pasta(a1) Pfanne mit Hähnchenstreifen 	<input type="checkbox"/> Wurstgulasch mit Paprikastreifen 	<input type="checkbox"/> Möhre Eintopf mit Geflügel Wiener(a1,i,j) (Bio) 
Menü 2	<input type="checkbox"/> Kartoffel -Spinat-Auflauf mit Feta gebacken (g) (Bio) 	<input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes Gyros Art mit Tzatziki(g) 	<input type="checkbox"/> MSC Seelachs(d) Streifen in Sesampanade(c,a1) mit Tomatensauce (Bio)  	<input type="checkbox"/> Geflügelhackbällchen(a1,c) mit Kapernsauce(g)  	<input type="checkbox"/> Wildragout mit Waldpilzen
Menü 3	<input type="checkbox"/> Milchreis(g) mit Zimt und Zucker 	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Gyros mit Tzatziki 	<input type="checkbox"/> Vollkornpenne(a2) mit Tomatensauce 	<input type="checkbox"/> CousCous-Gemüse-Pfanne(a1,f,i,k,h) (Möhre, Bohne, Broccoli)	<input type="checkbox"/> Pellkartoffeln mit Kräuterquark (g)  
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Tomatenreis 	<input type="checkbox"/> Basmatireis (Bio) <input type="checkbox"/> Kartoffeln 	<input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1) <input type="checkbox"/> Natur Reis 	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Spätzle
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost(Bio) <input type="checkbox"/> Tomatensalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Sommergemüse(h) (Bio) 	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 	<input type="checkbox"/> Rohkost(Bio) <input type="checkbox"/> Bohnengemüse(h) 
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst (Bio) <input type="checkbox"/> Limonenjoghurt (g) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichcreme(g) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zimtquark(g)(Bio) 	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Marajuajoghurt(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst(Bio) <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-erzeugnisse, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabe,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