

Speiseplan vom 02.03. - 06.03.2020

Essen 1 Essen 2 Vegetarisch Dessert

Montag	Ravioli mit a, a1, d, i Rindfleischfüllung Tomatensoße a,a1 gem. Salat Dressing b,b1,j	Schinkenbratwurst 2,3,i,j (Schweinefleisch) Bohnen Salzkartoffeln Bratensoße a,a1	Vollkornnudeln a,a1 Champignon in Rahm a,a1,b,b1 Gem. Salat Dressing b,b1,j	Apfel
Dienstag	Weißkohl - Hack Pfanne (Rindfleisch) b,b1,d	Wildlachsfilet e Petersiliensoße a,a1,b,b1 Karotten-Apfelsalat Kartoffelpüree b,b1	Blumenkohl-Käse Medaillon a,a1,b,b1,d,i Blumenkohl Hollandaise b,b1,d,i Salzkartoffeln	Joghurt Mousse b,b1
Mittwoch	Hackbraten a,a1,d Schwarzwurzeln in heller Soße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln	paniertes Putenschnitzel a,a1 Spargel in heller Soße a,a1,b,b1 Schupfnudeln a,a1,d	gefüllte Zucchini b,b1 (Karotte, Erbse, Bohne, Tomate) Vollkornnudeln a,a1 Käsesoße a,a1,a5,b,b1 Gem. Salat Dressing b,b1,j	Milchreis b,b1 Erdbeeren
Donnerstag	Schweineschnitzel a,a1 Romanesco Bratensoße a,a1 Salzkartoffeln	Seelachs a,a1,d,e Kräutersoßesoße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln gem. Salat Dressing b,b1,j	Sellerieschnitzel a,i Karotten in Rahm a,a1,b,b1 Salzkartoffeln	Erdbeer - Rhabarberkompott
Freitag	Hot Dog (Schweinefleisch) 2,3,5,6,a,a1,d,i,j	Hähnchenbrust Erbsen-Mais Gemüse Geflügelsoße a,a1 Gnocchi a,a1,d	Vegetarisch a,a1,b,b1,d gefüllte Tortellini (Spinat, Ricottafüllung) Tomatensoße a,a1 Gem. Salat Dressing b,b1,j	Obst

Zusatzstoffkennzeichnung: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,
3=mit Antioxidationsmittel, 4 =mit Geschmacksverstärker, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=geschwefelt
8=gewachst, 9=geschwärzt(E5879,E585), 10=enthält Phenylalaninquelle(Aspartan)(E951)

Allergene:

a=glutenhaltige Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Kamut, a4=Roggen, a5=Gerste, a6=Hafer, a7=Hybridstämme, b=Milch und Milcherzeugnisse, b1=Laktose, c=Krebstiere, d=Eier, e=Fisch, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pecanüsse, h7=Paranüsse, h8=Pistazien, h9=Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupine, n=Weichtiere

Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen Vorbehalten

Gemischter Salat ist immer mit
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Paprika