

## Speiseplan vom 09.03. - 13.03.2020

Essen 1                      Essen 2                      Vegetarisch                      Dessert

Montag	Maultasche a,a1,d (Schweinefleisch) Tomatensoße a,a1 gem. Salat Dressing j	Putenstreifen Champignons in Rahmsoße a,a1,b,b1 Gnocchi a,a1,d Gem. Salat Dressing b,b1,j	Kürbis-Karotten- Suppe Brötchen a,a1,a4,g,k	Banane
Dienstag	Hackspieß 2,a,a1,d (Schweinefleisch) Paprikasoße a,a1 Reis	Thunfisch in e Tomatensoße a,a1 Vollkornnudeln a,a1 Apfel- Möhren Salat	Ravioli a,a1,d (Käsefüllung) Käsesoße a,a1,b,b1,5 Apfel-Möhren Salat	Schokoladenpudding b,b1
Mittwoch	1/2 Hähnchen Wedges a,a1 Sourcreme b,b1,d,j	Kalbsragout a,,a1,b,b1 Spätzle a,a1,d	Vegetarische Bratwurst a,a1,d (Weizen- Hühneriweiß, Erb Blumenkohl helle Soße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln	Zwetschgen- Quark b,b1
Donnerstag	Schnitzel a,a1 (Schweinefleisch) Bratensoße a,a1 Rosenkohl Salzkartoffeln	Seelachsfilet a,a1,d,e,j Ratatouillegemüse in Tomatensoße a,a1 Tomate,Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel Salzkartoffeln	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote a,a1,i,j (Weizen- Hühneriweiß, Ma Vollkornreis Tomatensoße a,a1 gem. Salat Dressing b,b1,j	Bayrisch Creme b,b1
Freitag	Hähnchenfilet Salatteller b,b1,j Baguette a,a1	Putencurry- schnetzeltes a,a1, b,b1 Reis Gem. Salat Dressing b,b1,j	Kartoffelpuffer a,a1,d Apfelmus 3	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 Menuelinie zertifiziert.

Änderungen Vorbehalten

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