

## Speiseplan vom 18.03. - 22.03.2019

Essen 1                      Essen 2                      Vegetarisch                      Dessert

Montag	Maultasche a,a1,d (Schweinefleisch) Tomatensoße a,a1 gem. Salat Dressing b,b1,j	Putenstreifen Champignons in Rahmsoße a,a1,b,b1 Gnocchi a,a1,d Gem. Salat Dressing b,b1,j	Gemüsesuppe i Baguette a,a1	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	Fruchtjoghurt b,b1
Donnerstag	Steckrübenmus Kohlwurst 2,3,4,5,j (Schweinefleisch)	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 j	Weißes Mousse au Chocolat b,b1
Freitag	Leberkäse 2,3,5,+. Blumenkohl Bratensoße a,a1 Salzkartoffeln	Putencurry- schnetzeltes a,a1, b,b1 Reis Gem. Salat Dressing 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