

Speiseplan vom 20.05. - 24.05.2019

Essen 1 Essen 2 Vegetarisch Dessert

Montag	Cevapcici a,a1,d,j (Rindfleisch) Krautsalat 3 Zaziki b,b1 Reis	Vollkornspaghetti a,a1 Geflügelbolognese a,a1,i Gem. Salat Dressing b,b1,j	Gemüse- a,a1,a2,i Knusperschnitzel gestovte Bohnen a,a1,b,b1 Salzkartoffeln	Banane
Dienstag	Lasagne Bolognese (Rindfleisch) a,a1,b,b1,d,j Tomatensoße a,a1 Gurkensalat	Kibbelinge a,a1,b,b1,d,e (Seelachs nuggets) Wedges a,a1 Sourcreme b,b1,d,j Gurkensalat	Linsensuppe Vollkornbrötchen a,a1,a4,h3	Stracciatellacreme b,b1
Mittwoch	Soljanka 2,3,5,i,j (Schweinefleisch) Baguette a,a1	Geflügelhacksteak a,a1,b,b1,d,j Kohlrabi in heller Soße a,a1,b,b1 Gnocchi a,a1,d	Sellerie- Knusperschnitzel a,a1,i Karotten helle Soße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln	Schokoladenpudding b,b1
Donnerstag	Schweineschnitzel a,a1 Spargel Hollandaise a,a1,a5,b,b1,d,j Salzkartoffeln	Seelachsfilet a,a1,b,b1,d Gemüsesoße a,a1,b,b1,i (Karotte, Sellerie, Lauch) Salzkartoffel	Falafel a,a1,i (Kichererbsenbällchen) Paprikasoße a,a1 Zucchini Reis	Bananen- Quark b,b1
Freitag	Putenstreifen Salatteller Baguette a,a1	Schweine- geschnetzeltes a,a1,b,b1 Schupfnudeln a,a1,d	Vollkornnudeln a,a1 Tomatensoße a,a1 Möhren-Apfel Salat	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 Milchzeugnisse, 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