

Speiseplan vom 21.05 - 25.05.2018

Essen 1

Essen 2

Vegetarisch

Dessert

	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	<h1>Pfingstmontag</h1>			
Dienstag	Würstchengulasch 2,3,5 (Schweinefleisch) Nudeln a	Thunfisch in e Tomatensoße a Vollkornnudeln a Gurkensalat	Bratkartoffeln Rührei d Gurkensalat	Schokoladenpudding h
Mittwoch	Nackensteak (Schweinefleisch) Champignons Bratkartoffeln 2,3	Geflügelklöße a Kapernsoße a,h Rote Bete 6 Salzkartoffeln	Ravioli mit Käsefüllung a,d,h Tomatensoße a Gem. Salat Dressing h,k	Grießbrei a,h mit Pflaume 3
Donnerstag	Spargel Schinkenwürfel 2,3,5 (Schweinefleisch) Hollandaise a,d,h Salzkartoffeln	Hähnchenbrust Paprika-Mais Gemüse Reis Tomatensoße a	Brokkoli-Nuss Ecke a,i,j Romanesco Helle Soße a,h Salzkartoffeln	Mandarinenquark h,
Freitag	Apfelpfannkuchen a,d,h	Putenschnitzel a Blumenkohl Geflügelsoße a Salzkartoffeln	Nudelaufbau a,d,h,j (Karotte, Lauch, Sellerie) Tomatensoße a Gem. Salat Dressing h,k	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, b=Krebstiere, c=Weichtiere, d=Eier, e=Fisch, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Milch
und Milchzeugnisse, i=Schalenfrüchte(Nüsse), j=Sellerie, k=Senf, l=Sesam, m=Sulfit/Schwefeldioxid, n=Lupine

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