

Speiseplan vom 27.09. - 01.10.2021

Essens 1 Essen 2 Vegetarisch Dessert

Montag		Hähnchen - Cordon Bleu 2,3,5,a,a1,b,b1 Erbsen Geflügelsoße a,a1 Salzkartoffeln	Brokkoli - Nuss - Ecke a,a1,a6,h,h1,h2 Bohnen Kartoffelrösti	Apfel
Dienstag		Seelachsfilet in Eihülle a,a1,d,e Kräutersoße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln Gurkensalat	Käsespätzle a,a1,b,b1,d mit Champignon in Rahm a,a1,b,b1	Vanillepudding b,b1 Fruchtsoße
Mittwoch		Geflügelbolognese a,a1 Vollkornnudeln a,a1 gem Salat Dressing b,b1	Vegetarische Reispfanne mit Paprika, Champignon, Feta b,b1	Zitronencreme b,b1
Donnerstag		Fischstäbchen a,a1,e (Seelachs) Karotte in heller Soße a,a1,b,b1 Kartoffelpüree b,b1	Kartoffel - Gemüsepfanne b,b1 (Kartoffel, Paprika, Lauch, Champignon)	Bananenquark b,b1
Freitag		Hähnchenfilet Tomaten-Paprikasoße a,a1 Reis	Vollkornnudeln a,a1 Brokkoli Käsesoße a,a1,b,b1 gem. Salat Dressing b,b1	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