

Speiseplan vom 13.03. - 17.03.2023

Essen 1

Essen 2

Vegetarisch

Dessert

Montag	Putenschnitzel a,a1 Steckrüben Geflügelsoße Salzkartoffeln	Chicken Nuggets a,a1 Sourcreme b,b1,d,j Wedges Gem. Salat Dressing b,b1,j	Nudeln a,a1 Tomaten-Basilikum- Soße Hartkäse b Gem. Salat Dressing b,b1,j	Apfel
Dienstag	Nackensteak (Schweinefleisch) Blumenkohl Kartoffelgratin b,b1 Bratensoße a,a1	Lachswürfel in Kräutersoße a,a1,b,b1 Vollkornreis Gem. Salat Dressing b,b1,j	Vollkornbratling a,a1,d,i Möhren in heller soße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln	Kirschjoghurt b,b1
Mittwoch	Chili con Carne (Rindfleisch) Baguette a,a1	Weißer Bohnen Eintopf 2,3,i (mit Karotte und Sellerie und Kartoffel) Kasseler (Pute)	Gemüsefrikadelle a,a1,d (Möhre, Erbse, Brokkoli, Mais) Tzatziki b,b1 Vollkornnudel a,a1 Paprika-Mais Gemüse	Bayerisch Creme b,b1
Donnerstag	Putenbrust 1,a,a1,d, Picata Milanese (Ei-Käse Hülle) Tomatensoße a,a1 Nudeln a,a1	Fischfrikadelle a,a1,b,b1,e,j (Seelachs, Schellfisch) Spinat a,a1,b,b1 Kartoffelpüree b,b1	Schupfnudel a,a1,d mit mediterranean Ofengemüse (Tomate, Paprika, Champignon)	Erdbeerquark b,b1
Freitag	Hamburger a,d,k,j, 6,2,3 (Rindfleisch)	Putengyros Krautsalat 3 Tzatziki b,b1 Reis	Gemüse- a, g,j Bolognese 3 (Karotte, Sellerie, Lauch) Vollkornnudel a Gem. Salat Dressing b,b1,j	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 Menülinie zertifiziert.

Änderungen Vorbehalten

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