

Speiseplan vom 20.03. - 24.03.2023

Essen 1 Essen 2 Vegetarisch Dessert

Montag	Tortellini mit a,a1,d,i Rindfleischfüllung Tomatensoße aa,a1 Gem. Salat Dressing b,b1,j	Hähnchenbrust gebraten Paprikasoße a,a1 Vollkornnudeln a,a1 gem. Salat Dressing b,b1,j	Gemüseschnitzel a,a,b,b1d,i (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Kartoffel) Karotten Hollandaise b,b1,d,i Kartoffeln	Apfel
Dienstag	Leberkäse 2,3,5 (Schweinefleisch) Blumenkohl in heller Soße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln	Bolognese i (Rindfleisch) Eisbergsalat Joghurt Dressing b,b1 Vollkornnudeln a,a1	Linsen-Paprika Ragout Eisbergsalat Joghurt Dressing b,b1	Grieß b,b1 mit Pflaumenkompott
Mittwoch	Kasselerbraten 2,3 (Schweinefleisch) Erbsen Möhren Salzkartoffeln Bratensoße a,a1	Hühnereintopf i	Gnocchi a,a1,d Ratatouille (Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Aubergine) Tomatensoße a,a1	Rote Grütze Vanillesoße b,b1
Donnerstag	Würstchengulasch (2,3,5 Schweinefleisch) Nudeln a,a1	Paniertes a,a1, e Schollenfilet Gurkensalat Kräutersoße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln	Vegetarisch gefüllte Cannelloni a,a1,b,b1,d (Spinat,Ricotta) Tomatensoße a,a1 Gurkensalat	Bananenquark b,b1
Freitag	Hähnchenkeule Erbsen Bratensoße a,a1 Reis	Rindergulasch b,b1 Bohnen Knödel b,b1	Vollkornnudeln a,a1 Brokkoli Käsesoße a,a1,a5,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