

Speiseplan vom 20.06. - 24.06.2022

Essen 1 Essen 2 Vegetarisch Dessert

Montag	Bauernfrühstück d,2,3 (Schweinefleisch) mit Schinkenwürfel 2,3,5 und Gewürzgurke j	Hähnchenbrust Paprika-Mais Gemüse Reis Tomatensoße a,a1	Linsensuppe (Linsen, Kartoffel, Lauch, Karotte, Sellerie) Gem. Salat mit Sonnenblumenkernen Dressing b,b1	Banane
Dienstag	Gefülltes Hacksteak (Rind-,Schweinefleisch) a,a1,b,b1,d Tzaziki Tomatenreis	Lachsragout a,a1b,b1,e,j (Lachs, Paprika, Tomate) Vollkornnudeln a,a1 Gurkensalat	Spinat Rührei d Kartoffelpüree b,b1	Kirschjoghurt b,b1
Mittwoch	Nudeln mit Broccoli und Schinken a,a1,b,b1, 2,3,5 mit Käsesoße a,a1,b,b1	Puten- geschnetztes a,a1,b,b1 Möhren, Spätzle a,a1,d	Ravioli a,a1,b,b1,d mit Käsefüllung Tomatensoße a,a1 Gem. Salat Dressing b,b1,j	Grießbrei a,a1,b,b1 mit Kirsche
Donnerstag	Seelachs mit a,a1,b,b1 Tomaten - e,g,i Mozzarella Auflage Kräutersoße a Salzkartoffeln	Hackbraten (a,a1,d) (Rindfleisch) Kohlrabi in heller Soße (a,a1,b,b1) Salzkartoffeln	Geschmorter Weißkohl Rosmarinkartoffel Sourcreme b,b1,d,j	Vanillepudding b,b1 Schokoladensoße b,b1
Freitag	Geflügelspieße Salatteller	Putenschnitzel a,a1 Blumenkohl Geflügelsoße a,a1 Salzkartoffeln	Nudelaufguss a,a1,b,b1,d,i (Karotte, Lauch, Sellerie) Tomatensoße a,a1 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 Kitas" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen " 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