

Speiseplan vom 18.10. - 22.10.2021

Essen 1

Essen 2

Vegetarisch

Dessert

	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag		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		Bolognese (Rindfleisch) Eisbergsalat Joghurt Dressing b,b1	Käsespätzle a,a1,b,b1,d Eisbergsalat Joghurt Dressing b,b1	Grieß b,b1 mit Pflaumenkompott
Mittwoch		Putencurry a,a1,b,b1 Reis	Gnocchi a,a1,d Ratatouille (Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Aubergine) Tomatensoße a,a1	Rote Grütze Vanillesoße b,b1
Donnerstag		Paniertes a,a1, e Schollenfilet Gurkensalat Creme Fraich Soße b,b1 Salzkartoffeln	Vegetarisch gefüllte Cannelloni a,a1,b,b1,d (Spinat,Ricotta) Tomatensoße a,a1 Gurkensalat	Bananenquark b,b1
Freitag		Vollkornnudeln a,a1 Brokkoli Käsesoße a,a1,a5,b,b1	Grieß a,a1,b,b1 Pflaumen 3	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