

Speiseplan vom 4/12-08/12/2023

Essens 1

Essen 2

Vegetarisch

Dessert

Montag	Weißkohl-Hackpfanne (Rindfleisch)	Putenstreifen Champignons in Rahmsoße a,a1,b,b1 Gnocchi a,a1,d Gem. Salat Dressing b,b1,j	Kürbis-Karotten-Süßkartoffel-Suppe mit Kürbiskernen Vollkornbrötchen a,a1,a4,h,h3,k	Birne
Dienstag	Hackspieß 2,a,a1,d (Schweinefleisch) Paprikasoße a,a1 Reis	Seelachsfilet mit Tomaten-Mozzarella Auflage a,a1,b,b1,e Salzkartoffeln Apfel-Möhren Salat Kräutersoße a,a1	Ravioli a,a1,d (Käsefüllung) Käsesoße a,a1,b,b1,5 Apfel-Möhren Salat	Bananenquark b,b1
Mittwoch	Hähnchenkeule Wedges a,a1 Sourcreme b,b1,d,j	Schnitzel a,a1 (Schweinefleisch) Rosenkohl Salzkartoffeln Bratensoße a,a1	Vollkornnudeln a,a1 Gemüsepfanne mit Feta b,b1 (Paprika, Zucchini, Champignon)	Mousse b,b1
Donnerstag	paniertes Putenschnitzel a,a1 Spargel in heller Soße a,a1,b,b1 Schupfnudeln a,a1,d	Seehechtfilet a,a1,b,b1,e Ratatouillegemüse in Tomatensoße a,a1 (Tomate,Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel) Salzkartoffeln	Gemüsemaultasche a,a1,d,i Tomatensoße a,a1 gem. Salat Dressing b,b1,j	Schokoladenpudding Vanillesoße b,b1
Freitag	Hähnchenfilet Salatteller Baguette a,a1	Putencurry-geschnetztes a,a1b,b1 (Möhren, Lauch) Cashewkerne Vollkornreis +Cashewkernen Gem. Salat American Dressing b,b1,j	Kartoffelpuffer a,a1,d Apfelmus 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 Kitas" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen " 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