

Speiseplan

Woche 37/2021	Montag 13.09.2021	Dienstag 14.09.2021	Mittwoch 15.09.2021	Donnerstag 16.09.2021	Freitag 17.09.2021
Menü 1 2,80 €	Hähnchenbrustfilet, mit Ananascurrysauce [b,c1,03,08], Reis	Rinderhacksteak [a,c1,h,i], Kartoffelpüree [b,08], Bratensoße [b,c1,h,08]	Möhreneintopf mit Schweinefleisch Vollkornbrot	Königsberger Klops [a,c,c1,h,i], Kapernsoße [b,c,c1,h,i], Salzkartoffeln	Seehecht-Filet mehliert gebraten [b,c1,f,i,08], Tomatenreis, Kräuter-Sahnesauce [b,c,h]
Menü 2 Vegetarisch 2,80 €	Gemüsefrikadelle, Reis, Frischkäse - Kräutersauce [b,c1,08]	Grünkernbolognese [c1,c2,h], Vollkorn-Spirelli [c1], Parmesankäse [b,01,02,08]	Spinat in Rahm [b,c1,08], Rührei natur [a,b,08] und Kartoffeln	Eierpfannkuchen [a,b,c1,08], Apfelmus [03] und Zucker	Blumenkohl - Käsemedallion [b,c1,08], Kartoffelecken [b,08] Kräuter-Sahnesauce [b,c,h]
Gemüse	asiatisches Gemüse [g,h]	Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Tomate)		Buttererbsen [b,08]	Broccoli
Salat	bunter Rohkostmix	bunter Gemüsesalat [03]	Eissalat mit Karottenraspel, Joghurt-Kräuter dressing [b,03,08]	Rote Beete-Salat [03,05]	Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08]
Dessert	Orangenquark	Erdbeerjoghurt [b,08]	Herzwaffeln [a,b,c1,g,08]	Schokoladenpudding [b,08]	Vanillecreme mit Pflaumenkompott [08]
Obst	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst
Lunch					
divers					

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE