

Speiseplan

Woche 44/2022	Montag 31.10.2022	Dienstag 01.11.2022	Mittwoch 02.11.2022	Donnerstag 03.11.2022	Freitag 04.11.2022
Menü 1 2,80 €	Gemüseintopf mit Rindfleisch, Vollkornbrot c,d, Naturjoghurt b,08, gelbe Fruchtsauce	Bratwurst vom Schwein i, Rahmkraut b,h,i, Kartoffelpüree b,08, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, Käse Hackfleischsoße vom Rind b,c1,h,i,08, hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce kalt b,08	Fischragout in Rahmsoße b,c,f,h,i,08, Mischgemüse b,08, Salzkartoffeln, Möhrensalat	Vorsuppe a,b,c,h,08, Heisser Milchreis b,08, Apfel - Aprikosenmus 03,05, Zimt & Zucker
Menü 2 Vegetarisch 2,80 €	Zuchinicremesuppe b,c,c1,08, Vollkornbrot c,d, Naturjoghurt b,08, gelbe Fruchtsauce	vegetarische Bratwurst a,b,c1,g,h,08, Rahmkraut b,h,i, Kartoffelpüree b,08, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, Gemüsebolognese h, hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce kalt b,08	gekochte Eier a, Senf- Kräutersauce b,c,c1,i,08, Mischgemüse b,08, Salzkartoffeln, Möhrensalat	Vorsuppe a,b,c,h,08, Semmelknödelscheiben c,c1, Rahmchampignons b,08
Sonderkost					

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 Nitrtpökelsalz;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