

Speiseplan

Woche 17/2023	Montag 24.04.2023	Dienstag 25.04.2023	Mittwoch 26.04.2023	Donnerstag 27.04.2023	Freitag 28.04.2023
Menü 1 3,30 €	Gemüseintopf mit Rindfleisch, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Stracciatellajoghurt b,e,08	Geflügelschnitzel gebacken c1, Bratensoße b,c1,h,08, Kartoffelpüree b,08, Kohlrabi in Rahm b,c1,08, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, Käse Hackfleischsoße vom Rind b,c1,h,i,08, roter Wackelpudding mit Gelatine, Vanillesauce b,08	Fischragout in Rahmsoße b,c,f,h,i,08, Mischgemüse b,08, Salzkartoffeln, Knabberkarotte	Vorsuppe a,b,c,h,08, Heisser Milchreis b,08, Apfel - Aprikosenmus 03,05, Zimt & Zucker
Menü 2 Vegetarisch 3,30 €	Cremesuppe von grünen Erbsen b,c,c1,e,h,08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Stracciatellajoghurt b,e,08	vegetarisches Schnitzel a,b,c1,c4,g,08, Bratensoße b,c1,h,08, Kohlrabi in Rahm b,c1,08, Kartoffelpüree b,08, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, Gemüsebolognese h, hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce b,08	gekochte Eier a, Senf-Dillsoße a,b,c1,i,08, Mischgemüse b,08, Salzkartoffeln, Knabberkarotte	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 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