

Absender

Speiseplan KW 49- 6.12.- 10.12.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht 1 Fleisch/Fisch	Putenschnitzel A ¹ , G, C mit Petersilienkartoffeln	Hähnchen- Brust- Gulasch mit Reis	Chicken Nuggets A ¹ mit Ketchup und Püree G	Rinderhacksteak A ¹ , C, I, J, F, G, K mit Texassoße J (Paprika, Kidneybohnen, Tomatensoße) und Kartoffeln	Backfisch (Seelachsfilet) A ¹ , D mit Remoulade C und Püree G
Hauptgericht 2 vegetarisch	Spinatspätzle A ¹ , C mit Tomatensahnesoße G, I	Grießbrei G, A ¹ mit Zucker und Zimt	Bio Gericht Vollkornnudeln A ¹ , mit Tomatensoße I	Linsensuppe I mit Brötchen A ¹	Kartoffel- Brokkoli- Gratin G, C
Hauptgericht 3 Tagessalat	Salatteller mit gebratener Hähnchen- Brust und Brötchen A ¹	Salatteller mit Schafskäse G und Brötchen A ¹	Salatteller mit Schnitzelstreifen A ¹ , C, J, I (Schwein) und Brötchen A ¹	Salatteller mit gebratener Hähnchen- Brust und Brötchen A ¹	Bauernsalat mit Schinken (Schwein) 1,3 , Tomaten. Mozzarella G und Brötchen A ¹
Hauptgericht 4 Krippen	Kartoffel- Möhren- Stampf mit Putenwürstchen 1,3,5, J I	Bio Vollkornnudel A ¹ mit Spinatsoße G, I	Rotes Hack- Risotto (Rind) G, I	Gemüsebolognese mit Gabelspaghetti A ¹	Gedünstetes Seelachsfilet D mit Kräutersoße G, I und Bio Reis
Beilagen Salate	Maissalat	Gurkensalat in Dillcreme G	Mischsalat mit Kartoffeldressing J	Tomaten- Maissalat	Karottensalat
Rohkost	Gemischte Rohkost	Gurkenscheiben	Tomatenecken	Karotten- Sticks	Gemischte Rohkost
Gemüse	Rahmwirsing G	Bio Erbsen- Karottengemüse	Blumenkohl in heller Soße G	Gemüse Sombrero, Mais. Kidney- Bohnen, Karotten, Sellerie, Paprika	Mischgemüse
Dessert	Mandarinen- Quark- Dessert G	Donuts G, A ¹ , C (kann Spuren von Nüssen, Erdnüssen enthalten)	Naturjoghurt 1,5 % Fett G mit Honig	Grießpudding A ¹ , G	Buttermilchdessert G
Obst	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst
Allergiker					

Änderungen vorbehalten

Bio-Produkte: DE-ÖKO-007, Zutaten und Komponenten in Bio Qualität sind entsprechend gekennzeichnet

Die grün gekennzeichneten Felder entsprechen dem „ DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas „ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker, 3Antioxidationsmittel, 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 geschwärzt

Allergene: A glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³,Hafer⁴,Dinkel ⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)B Krestiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte(Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹), I Sellaie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere