








# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



## 02. Woche vom 11.01. - 15.01.2020

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Hähnchen-Crossis</b>  mit buntem Gemüse und Püree, dazu Dessert  A1GI	<b>Vollkornnudeln</b> mit Käse-Sahnesoße, dazu Dessert  A1GI	<b>Montag - Freitag</b>     <b>Eierkuchen mit Vanillesoße, dazu Nachspeise laut Hauptplan</b>  A1CG	<b>Montag - Freitag</b>     <b>Salat "Thunfisch" mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing</b>  CGI	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Krautfleisch</b>  (Gehacktes mit Weißkohl), Kartoffeln(6), dazu Obst  A1II	<b>Eieromelett</b> mit Spinat und Kartoffeln <sup>6</sup> , dazu Obst  A1CGI			<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>pan. Fischfilets</b>  mit Kräutersoße und Reis, dazu Gurkensalat  A1DGI	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten Sahnesoße, dazu Gurkensalat  A1CGI			<b>Radieschen</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Nudelsuppentopf</b>  mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu Brötchen  A1CGI	<b>Apfelstrudel</b> mit Rosinen und Vanillesoße  A1I			<b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Schweinegulasch</b>  mit Möhrengemüse und Kartoffeln(6)  A1GI	<b>Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> mit Kartoffeln <sup>6</sup> und frischen Kräutern, dazu Vollkornbrot  A1I			<b>Karottensticks</b>

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

\* Mindestabnahmemenge 10 Portionen,  
nicht in Einzelportionen lieferbar

Änderungen vorbehalten

EU-Zulassungs-Nr. TH 03399

Allergene (bezieht sich nur auf das Menü ohne Dessert): Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln; H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

Wir wünschen dir guten Appetit, deine regionale Küche aus Teistungen!  
☎ 03 60 71/9 62 84 · Fax 03 60 71/8 19 18 · Am Dämmig 1 · 37339 Teistungen

**fm-teistungen.de**