









SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



13. Woche vom 29.03. - 02.04.2021

Ferien Thürigen + Niedersachsen

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Geflügelfrikadelle  mit Geflügelsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1CGIJ	grüne Bohnensuppe, mit Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ , dazu Graubrot A1A2I	Montag - Freitag	Montag - Freitag 	Kohlrabisticks
Dienstag	Hackbraten  mit Rahmsoße und Gabelspaghetti, dazu Vanille-Pudding A1J	vegetarische Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ , dazu Vanille-Pudding A1I		NEU! Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel^(1,2), auf frischen Salaten der Saison, dazu American- Dressing	Paprikasticks rot
Mittwoch	pan. Putenschnitzel  mit Geflügelsoße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gurkensalat A1I	Farfalle Nudeln mit Tomatensoße, dazu Gurkensalat A1I	Jägerschnitte mit Tomatensoße und Vollkornnudeln, dazu Nachtisch		Radieschen
Donnerstag	Würstchengulasch  mit Bockwurstscheiben ^(3,6,7) und Paprikastreifen, Püree, dazu Obst ⁽⁸⁾ A1GI	Rührei mit Spinat und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ A1CG	Frohe Ostern!		Gurkensticks
Freitag	Karfreitag		A1CGIJ	A1CGI	

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;

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