









SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



21. Woche vom 24.05. - 28.05.2021

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Pfingstmontag		Dienstag - Freitag	Dienstag - Freitag	
Dienstag	pan. Putenschnitzel  mit Geflügelsoße und Kartoffeln, dazu Karottensticks A1I	Farfalle Nudeln mit Tomatensoße, dazu Karottensticks A1I	 Hähnchenkeule mit Zitronen-Tymiansoße, Möhrengemüse und Püree A1CGI	 NEU! Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel1+2, auf frischen Salaten der Saison, dazu American- Dressing A1CGI	Karottensticks
Mittwoch	Hackbraten  mit Rahmsoße und Vollkornnudeln, dazu Vanille-Pudding A1J	vegetarische Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln ⁶ , dazu Vanille-Pudding A1I			Radieschen
Donnerstag	Würstchengulasch  mit Bockwurstscheiben ^{3,6,7} und Paprikastreifen, Püree, dazu Obst(8) A1GI	Hefeklöße mit Pflaumensoße, dazu Obst(8) A1CG			Gurkensticks
Freitag	pan. Seelachsfilets  mit Kräutersoße und Reis, dazu Gurkensalat A1DGI	Gemüseaultaschen mit Kräuterrahmsoße und Gurkensalat A1GI			Paprikasticks rot

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