








SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

29. Woche vom 19.07. - 23.07.2021



	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Hähnchenbrust natur  mit Geflügelsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree, Obst ⁸ A1CGIJ	"Minestrone" Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, Tomaten, Karotten, Zucchini und Erbsen, dazu Obst ⁸	Montag - Freitag  Hähnchenkeule mit Zitronen-Tymiansoße, Möhrengemüse und Püree	Montag - Freitag Salat "Italia" Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf Salatmischung Hip Hop, dazu Balsamico-Dressing	Kohlrabisticks
Dienstag	pan. Putenschnitzel  mit Geflügelsoße und Kartoffeln ⁶ , dazu Gurkensalat A1I	Farfalle Nudeln mit Tomatensoße, dazu Gurkensalat A1I			Paprikasticks rot
Mittwoch	Hackbraten  mit Rahmsoße und Vollkornnudeln, dazu Pfirsichquarkspeise A1J	Gemüsemaultaschen mit Kräuterrahmsoße und Pfirsichquarkspeise A1GI			Radieschen
Donnerstag	Würstchengulasch  mit Bockwurstscheiben ^{3,6,7} und Paprikastreifen, Püree, dazu Obst ⁸ A1GI	vegetarische Linsensuppe mit Möhren u. Kartoffelwürfeln ⁶ , dazu Obst ⁸ A1I			Gurkensticks
Freitag	Heringsfilethappens in Joghurtsoße (mit Gurke, Apri ¹ und Zwiebeln), dazu Kartoffeln ⁶ und Obst ⁽⁸⁾ A1DGIJ	Hefeklöße mit Pflaumensoße, dazu Obst A1CG			Karottensticks

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

Folgen Sie **den grünen Feldern** für eine optimale gesunde Ernährung gemäß den DGE-Qualitätsstandards für den Bereich Kitas und Schulen.

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