









SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



30. Woche vom 26.07. - 30.07.2021 (Ferien)

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Geflügel-Cevapcici (Gefl.-Hackfleischröllchen) mit Letschosoße und Reis, dazu Dessert  A1CGIJ	veget. Nudelsuppe mit Erbsen, Möhren, Lauch und Eierstich, dazu Dessert A1CGI	Montag - Freitag Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Montag - Freitag  Salat "Fitness" mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing	Paprikasticks rot
Dienstag	pan. Schnitzel mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln, A1CGI 	Grießbrei mit warmen Pfirsichwürfeln, dazu Zucker und Zimt A1G			Radieschen
Mittwoch	Geflügelragout mit Erbsen und Möhren, Vollkornreis, dazu Obst(8) A1G 	Brokkoli mit Käse-Sahnesoße und Kartoffeln, dazu Obst(8) GI			Karottensticks
Donnerstag	Hackfleischpfanne mit Mais u. Kidneybohnen, dazu Püree, Rotkrautsalat A1 	vegetarische Klopse aus Soja und Weizengrieß, dazu Petersiliensoße und Gemüseris, Rotkrautsalat A1CFG I			Gurkensticks
Freitag	Backfisch mit Kartoffelsalat(6) (warm), dazu Obst(8) A1CDGIJ 	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren, Brokkoli und Champignons), dazu Obst(8) A1GI			Kohlrabisticks

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

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

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