








SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



32. Woche vom 09.08. - 13.08.2021 (Ferien)

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	gebr. Fleischklößchen  mit Soße, Erbsen- und Möhrengemüse und Kartoffeln ⁶ Obst ⁸ A1CGI	veget. Möhreintopf mit Kartoffelwürfeln ⁶ Obst ⁸ A1I	Montag - Freitag	Montag - Freitag	Gurkensticks
Dienstag	Putenbraten  mit Soße, Blumenkohl natur und Kartoffeln ⁶ A1I	Vanille-Grießbrei mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt A1G	ab der 35.KW wieder da	ab der 35.KW wieder da	Radieschen
Mittwoch	Currybockwurst^{3,6,7}  mit Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Karotten- Apfelsalat A1GI	Vollkornnudeln mit Gemüse-Sahnesoße , dazu Karotten-Apfelsalat A1GI			Kohlrabisticks
Donnerstag	Rinderbolognese  (Rinderhackfleisch mit Tomaten-Kräutersoße), Nudeln Obst ⁸ A1FI	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken Obst ⁸ A1CGI			Paprikasticks rot
Freitag	pan. Seelachsfilets  mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree, dazu Karottensticks A1DGI	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ⁶ A1CGI			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

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