



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**34. Woche vom 23.08. - 27.08.2021 (Ferien)**

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	Hähnchen-Crossis <sup>9</sup> mit buntem Gemüse und Püree  Obsta <sup>8</sup> A1GI	Vollkornnudeln mit Käse-Sahnesoße  Obsta <sup>8</sup> A1GI	Montag - Freitag	Montag - Freitag	Kohlrabisticks
<b>Dienstag</b>	pan. Fischfilets <sup>3</sup> mit Kräutersoße und Reis, dazu Gurkensalat  A1DGI	Spaghetti mit Tomatensoße, dazu Gurkensalat  A1CGI	ab nächster Woche wieder da	ab nächster Woche wieder da	Paprikasticks rot
<b>Mittwoch</b>	Nudelsuppentopf <sup>3</sup> mit Hühnerfleisch, Erbsen, Möhren, Lauch, Blumenkohl und Eierstich, dazu Brötchen  A1CGI	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße  A1I			Radieschen
<b>Donnerstag</b>	Krautfleisch <sup>3</sup> (Gehacktes mit Weißkohl), Kartoffeln <sup>6</sup>  Kirschquarkspeise A1IJ	Eieromelett mit Spinat und Kartoffeln <sup>6</sup>  Kirschquarkspeise A1CGI			Gurkensticks
<b>Freitag</b>	Schweinegulasch <sup>3</sup> mit Möhregemüse und Kartoffeln <sup>6</sup>  A1GI	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln <sup>6</sup> und frischen Kräutern  Obsta <sup>8</sup> A1I			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**