









SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



35. Woche vom 30.08. - 03.09.2021 (Ferien Thüringen)

(Ferien Niedersachsen bis 01.09.21)

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Erseneintopf  mit Kartoffeln ₆ und Geflügel-Wiener _{3,6,7} Obst ₈ A1I	Vanille Grießbrei Obst ₈ G	Montag - Freitag  Fischstäbchen: mit Petersiliensoße und Kartoffeln ₆ , dazu Krautsalat	Montag - Freitag Salat Spezial mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing	Paprikasticks rot
Dienstag	Wurstgulasch _{3,6,7}  (Jagdwurstwürfel in Tomatensoße) mit Nudeln, dazu Krautsalat in saurer Sahne A1GIJ	Bratkartoffeln₆ mit Ei dazu Ketchup und Krautsalat in saurer Sahne C			Gurkensticks
Mittwoch	Bratwurst  mit Bratensoße, Bohngemüse Natur und Kartoffelpüree A1GIJ	veget. Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln ₆ , Erbsen, Karotten, Lauch und Blumenkohl, dazu Brötchen A1I			Radieschen
Donnerstag	Putengeschnetzeltes  mit Blumenkohl und Kartoffeln ₆ Fruchtjoghurt A1GI	veget. Paprikaschote (mit Soja-Weizenfüllung), dazu Tomatensoße und Vollkornreis Fruchtjoghurt A1CFGJ			Karottensticks
Freitag	Spaghetti  mit Erbsen in Tomaten-Thunfischsoße Obst(8) A1DGI	Tomaten-Nudelaufbau mit Käse überbacken Obst(8) A1GI	A1CDGI	CG	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