




SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



36. Woche vom 06.09. - 10.09.2021

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Reis  A1GI	Reisbrei mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt A1G	Montag - Freitag	Montag - Freitag	Radieschen
Dienstag	Krautfleisch (Gehacktes mit Weißkohl), Kartoffeln ⁶ Obst ⁸ A1I	Vegetarische Nuggets mit süß-saurer Soße (Möhren-, Sellerie- und Ananasstreifen) und Reis Obst ⁸ A1FI	Kartoffeltaschen mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Obst ⁸	Salat "Italia" Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf Salatmischung Hip Hop, dazu Balsamico-Dressing	Kohlrabisticks
Mittwoch	Fischfrikadelle ^{5,7} mit Kräutersoße und Püree, dazu Apfel-Möhrensalat ^{2,4,6} A1DGI	Makkaroni mit Tomatenrahmsauce, dazu Apfel-Möhrensalat ^{2,4,6} A1I			Karottensticks
Donnerstag	pan. Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Rotkohl ⁴ und Kartoffeln ⁶ Obst ⁸ A1I	veget. Gemüseintopf mit Kartoffeln ⁶ , Möhren, Lauch und Erbsen, dazu 1 Scheibe Vollkornbrot Obst ⁸ I			Gurkensticks
Freitag	Köttbullar mit Pilzrahmsauce und Spätzle Joghurt A1CGI	Eier in Gemüse-Senfsoße (mit Erbsen u. Möhren), Salzkartoffeln ⁶ Joghurt A1CGIJ	A1GI	CG	Paprikasticks

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch zubereitet 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