








SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



39. Woche vom 27.09. - 01.10.2021

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Hähnchen-Nuggets ^s mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree  Pudding A1GI	grüner Bohneneintopf mit Möhren und Kartoffeln ^s Pudding A1I	Montag - Freitag	Montag - Freitag	Radieschen
Dienstag	pan. Putenschnitzel mit Soße und Kartoffeln ^s , dazu Weißkrautsalat  A1CGI	Vollkornnudeln mit Spinat-Käse-Sahnesoße, dazu Weißkrautsalat A1GI	gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Basilikumsoße, mit Vollkornnudeln	Salat "Athen" mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat "Bari" und Ei, dazu Joghurt Dressing	Karottensticks
Mittwoch	Schweinegulasch mit Nudeln  Obst ^s A1I	Tomatensuppe mit Kräutern und Vollkornreis Obst ^s A2	 Nachspeise wie Menü I + II 		Gurkensticks
Donnerstag	Reisbrei mit Zucker und Zimt Apfelmus G	Gemüse-Köttbullar mit Reis und Käse-Paprikasoße Apfelmus A1CGI			Kohlrabisticks
Freitag	Seelachsfilet natur mit Spinat und Kartoffeln ^s  Obst ^s A1CIJ	Gabelspaghetti mit Tomatensoße Obst ^s A1I	 A1I	 CG	Paprikasticks rot

Wir kochen unsere Saucen ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker

* 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

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

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

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