










# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



## 01. Woche vom 03.01. - 07.01.2022 (Ferien in Niedersachsen)

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Hähnchenbrust natur</b>  mit Geflügelrahmsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree <b>Obst:</b> <b>A1GI</b>	<b>"Minestrone"</b> Italienische Gemüsesuppe mit Reis, Tomaten, Karotten, Zucchini und Erbsen <b>Obst:</b> <b>A1FI</b>	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>pan. Putenschnitzel</b>  mit Geflügelsoße und Kartoffeln, dazu Gurkensalat <b>A1I</b>	<b>Spirelli Nudeln</b> mit Tomatensoße, dazu Gurkensalat <b>A1I</b>	<b>Hähnchenkeule</b>  mit Zitronen-Thymiansoße, Möhrengemüse und Püree  	<b>Chefsalat</b>  gekochter Schinken <sub>3</sub> und Goudawürfel <sub>1+2</sub> , auf Salatmischung "Bari", dazu American Dressing	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Hackbraten</b>  mit Rahmsoße und Vollkornnudeln <b>Pfirsichquark</b> <b>A1J</b>	<b>Gemüsemaultaschen</b> mit Kräuterrahmsoße <b>Pfirsichquark</b> <b>A1GI</b>			<b>Radieschen</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Würstchengulasch</b>  mit Bockwurstscheiben <sub>3,6,7</sub> und Paprikastreifen, Püree <b>Obst:</b> <b>A1GIJ</b>	<b>vegetarischer Linseneintopf</b> mit Möhren u. Kartoffelwürfeln <sub>6</sub> <b>Obst:</b> <b>A1GI</b>			<b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Heringsfilethappen</b>  in Joghurtsoße (mit Gurke, Apfel und Zwiebeln), dazu Kartoffeln <sub>6</sub> <b>Obst:</b> <b>CDGJ</b>	<b>Hefeklöße</b> mit Vanillesoße <b>Obst:</b> <b>A1CGI</b>	<b>A1GI</b>	<b>A1CGI</b>	<b>Karottensticks</b>

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

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

**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