









# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**07. Woche vom 14.02. - 18.02.2022**

**(Ferien in Thüringen)**

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Erbseintopf</b>  mit Kartoffeln <sup>6</sup> und Geflügel-Wiener <sup>3,6,7</sup>  Obst <sup>8</sup> A1I	<b>Vanille Grießbrei</b>  Obst <sup>8</sup> A1GI	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b>  mit Blumenkohl und Kartoffeln <sup>6</sup>  Fruchtjoghurt A1GI	<b>veget. Paprikashote</b> (mit Soja-Weizenfüllung), dazu Tomatensoße und Vollkornreis  Fruchtjoghurt A1CFGUJ	 <b>Fischstäbchen<sup>5</sup></b>  mit Petersiliensoße und Kartoffeln <sup>6</sup> , dazu Krautsalat	<b>Salat Spezial</b>  mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing	<b>Karottensticks</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Wurstgulasch<sup>3,6,7</sup></b>  (Jagdwurstwürfel in Tomatensoße) mit Spirelli Nudeln, dazu Krautsalat in saurer Sahne A1GIJ	<b>Bratkartoffeln<sup>6</sup> mit Ei</b> dazu Ketchup und Krautsalat in saurer Sahne  C			<b>Gurkensticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Bratwurst</b>  mit Bratensoße, Bohngemüse Natur und Kartoffelpüree A1GIJ	<b>veget. Gemüsesuppe</b> mit Kartoffelwürfeln <sup>6</sup> , Erbsen, Karotten, Bohnen, Lauch und Blumenkohl, dazu Brötchen A1I			<b>Radieschen</b>
<b>Freitag</b>	<b>Spaghetti</b>  mit Erbsen in Tomaten-Thunfischsoße  Obst <sup>8</sup> A1DGI	<b>veget. Bolognese</b> mit Reis  Obst <sup>8</sup> A1FI	A1CDGI	CG	<b>Kohlrabisticks</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

**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**