











SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



20. Woche vom 16.05. - 20.05.2022

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Frikadelle mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ₆  Obst ₈ A1CGIJ	 veget. Möhreintopf mit Kartoffelwürfel ₆ Obst ₈ A1I	Montag - Freitag Rucola- Süßkartoffel- Schnitte mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree Dessert wie Menü I + II A1A3GI	Montag - Freitag  Salat "Chicken run" mit Hähnchennuggets, Gurken, Tomaten, Salatmischung "Hip Hop" und Ei, dazu Joghurt Dressing A1CG	Gurkensticks
Dienstag	Currybuckwurst _{3,6,7} mit Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautsalat A1GI	 Vollkornnudeln mit Gemüse-Sahnesoße (Karotten,Sellerie,Lauch) , dazu Weißkrautsalat A1GI			Radieschen
Mittwoch	Rinderbolognese (Rinderhackfleisch mit Tomaten-Kräutersoße), Spirelli Nudeln  Obst ₈ A1FI	 Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken Obst ₈ A1CGI			Kohlrabisticks
Donnerstag	 Putenbraten mit Soße, Blumenkohl natur und Kartoffelpüree A1I	Vanille-Grießbrei mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt A1G			Paprikasticks rot
Freitag	 pan. Seelachsfilets mit Petersiliensoße und Reis, dazu Karottensticks A1DGI	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ₆ A1CGI			Karottensticks

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

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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

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