



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



25. Woche vom 20.06. - 24.06.2022

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Hähnchenbrust natur mit Geflügelrahmsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1GI	grüner Bohneneintopf , mit Kartoffelwürfeln, dazu Graubrot A1A2I	Vorläufig nicht verfügbar	Vorläufig nicht verfügbar	Kohlrabisticks
Dienstag	Hackbraten mit Rahmsoße und Vollkornnudeln Pfirsichquark A1J	Gemüsemaultaschen mit Kräuterrahmsoße Pfirsichquark A1GI			Paprikasticks rot
Mittwoch	Wüsthengulasch mit Bockwurstscheiben ^{3,6,7} und Paprikastreifen, Püree Obst ⁸ A1GI	veg. Linseneintopf mit Möhren u. Kartoffelwürfeln ⁶ Obst ⁸ A1GI			Radieschen
Donnerstag	pan. Putenschnitzel mit Geflügelsoße und Kartoffeln ⁶ , dazu Gurkensalat A1I	Spirelli Nudeln mit Tomatensoße, dazu Gurkensalat A1I			Gurkensticks
Freitag	Heringsfilethappens in Joghurtsoße (mit Gurke, Äpfel und Zwiebeln), dazu Kartoffeln ⁶ Obst ⁸ CDGJ	Hefeklöße mit Vanillesoße Obst ⁸ 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