



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



32. Woche vom 08.08. - 12.08.2022 (Ferien)

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Reis A1GI	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree A1CGI	Vorläufig nicht verfügbar	Vorläufig nicht verfügbar	Radieschen
Dienstag	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Bohnenngemüse Natur und Kartoffeln ⁶ A1GIJ	Soja-Nuggets im Backteig mit süß-saurer Soße (Möhren-, Sellerie- und Ananasstreifen) und Reis Obste A1FI			Kohlrabisticks
Mittwoch	pan. Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Rotkohl ⁴ und Kartoffeln ⁶ Obste A1I	Vegetarischer Gemüseintopf mit Kartoffeln ⁶ , Möhren, Erbsen, Bohnen und Lauch, dazu 1 Scheibe Vollkornbrot Obste I			Karottensticks
Donnerstag	pan. Fischfrikadelle^{5,7} (Seelachs) mit Kräutersoße und Püree, dazu Gurken-Tomatensalat A1DGI	Makkaroni mit Tomatenrahmsauce, dazu Gurken-Tomatensalat A1I			Gurkensticks
Freitag	Köttbullar mit Preiselbeer-Rahmsauce und Spätzle Joghurt A1CGI	Eier in Gemüse-Senfsoße (mit Erbsen u. Möhren), Salzkartoffeln ⁶ Joghurt A1CGIJ			Paprikasticks

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch zubereitet 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

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.

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