



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



33. Woche vom 15.08. - 19.08.2022 (Ferien)

	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 Obst₈ A1GI	Milchreis mit Zucker und Zimt Obst₈ G	Vorläufig nicht verfügbar	Vorläufig nicht verfügbar	Kohlrabisticks
Dienstag	Wiener Würstchen_{3,6,7} mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Gurkensalat A1I	Spirelli Nudeln mit Tomatensoße, dazu Gurkensalat A1I			Paprikasticks rot
Mittwoch	Hackbraten mit Rahmsoße und Vollkornnudeln Pfirsichquark A1J	Gemüseaultaschen mit Kräuterrahmsoße Pfirsichquark A1GI			Radieschen
Donnerstag	Würstchengulasch mit Bockwurstscheiben _{3,6,7} und Paprikastreifen, Püree Obst₈ A1GIJ	veget. Linseneintopf mit Möhren u. Kartoffelwürfeln ₆ Obst₈ A1GI			Gurkensticks
Freitag	Heringsfilethappen₅ in Joghurtsoße (mit Gurke, Apfel und Zwiebeln), dazu Kartoffeln ₆ CDGJ	Hefeklöße mit Pflaumensoße Obst₈ A1CG			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

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.