



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



34. Woche vom 22.08. - 26.08.2022 (Ferien Thüringen)

Ferien Niedersachsen bis 24.08.2022

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	gedünstete Hähnchenbrust mit Letschosoße und Kartoffeln Obste A1CGIJ	veget. Nudelsuppe mit Erbsen, Möhren, Bohnen, Lauch und Eierstich Obste A1CGI	ab 35. KW wieder bestellbar	ab 35. KW wieder bestellbar	Paprikasticks rot
Dienstag	Hähnchenragout dazu Erbsen und Möhren, Vollkornreis Dessert A1GI	Schnittlauchquark mit Salzkartoffeln Dessert G			Radieschen
Mittwoch	Hackfleischpfanne mit Mais u. Kidneybohnen, dazu Spiralnudeln Gurkensticks A1I	vegetarische Klopse aus Soja und Weizengrieß, dazu Petersiliensoße und Gemüseris (Möhren, Sellerie, Lauch) Gurkensticks A1CFG I			Gurkensticks
Donnerstag	pan. Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl natur und Kartoffeln A1CGI	Grießbrei mit warmen Pfirsichwürfeln, dazu Zucker und Zimt A1G			Karottensticks
Freitag	Backfisch vom Seelachs (paniert) mit Tomatensoße und Kartoffeln Obste A1CDGIJ	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren und Brokkoli) Obste A1CGI			Kohlrabisticks

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