











SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



39. Woche vom 26.09. - 30.09.2022

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Geflügelfrikadelle mit Soße, Brokkoli und Salzkartoffeln  A1CI	Vanille Grießbrei  Obst A1G	Montag - Freitag Fischstäbchen mit Brokkoli und Kartoffelpüree  A1DGI	nur Dienstag + Donnerstag Salat Spezial mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG	 Paprikasticks rot
Dienstag	Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln Fruchtjoghurt A1GI	veget. Paprikaschote (mit Soja-Weizenfüllung), dazu Tomatensoße und Vollkornreis Fruchtjoghurt A1CFGU			 Karottensticks
Mittwoch	Wurstgulasch ^{3,6,7} (Jagdwurstwürfel in Tomatensoße) mit Spirelli Nudeln, dazu Krautsalat in saurer Sahne A1GU	Bratkartoffeln ⁶ mit Ei dazu Ketchup und Krautsalat in saurer Sahne C			 Radieschen
Donnerstag	Chinapfanne (Hähnchenfleisch mit Chinagemüse) und Reis Dessert A1GI	veget. Erbseneintopf mit Kartoffeln, dazu Brotscheibe A1I			 Gurkensticks
Freitag	Lachswürfels in Sahnesoße mit Gemüsestreifen (Möhren, Lauch, Sellerie), dazu Bandnudeln A1DGI	veget. Bolognese mit Reis Obst A1FI			 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=Sesamkörner; 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