













# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



## 40. Woche vom 03.10. - 07.10.2022

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Tag der dt. Einheit</b>		<b>Dienstag - Freitag</b>	<b>Mittwoch + Donnerstag</b>	
<b>Dienstag</b>	 <b>Hühnerfrikassee</b> mit Karottengemüse und Reis  <b>A1GI</b>	<b>Milchreis</b> mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt <b>G</b>	<b>Kräuterquark</b>  mit Salzkartoffeln, dazu Obst  <b>G</b>	<b>Salat "Italia"</b>  Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf Salatmischung Hip Hop, dazu Balsamico-Dressing  <b>CG</b>	<b>Gurkensticks</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>pan. Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Rotkohl und Kartoffeln  <b>Obst</b> <b>A1I</b>	 <b>veget. Gemüseintopf</b> mit Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Bohnen und Lauch, dazu 1 Scheibe Vollkornbrot <b>Obst</b> <b>I</b>			<b>Karottensticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Bratwurst</b> mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffeln  <b>A1GU</b>	 <b>vegetarische Soja-Nuggets</b> in Backteig, mit süß-saurer Soße (Möhren-, Sellerie- und Ananasstreifen) und Reis <b>Obst</b> <b>A1FI</b>			<b>Kohlrabisticks</b> 
<b>Freitag</b>	<b>Köttbullar</b> mit Preiselbeer-Rahmsoße und Spätzle  <b>Joghurt</b> <b>A1CGI</b>	 <b>Eier</b> in Gemüse-Senfsoße (mit Erbsen u. Möhren), Salzkartoffeln <b>Joghurt</b> <b>A1CGU</b>			<b>Paprikasticks</b> 

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.