



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**41. Woche vom 10.10. - 14.10.2022**

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Hähnchenbrust natur</b> mit Geflügelrahmsauce, Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1GI	<b>grüner Bohneneintopf</b> , mit Kartoffelwürfeln <sub>6</sub> , dazu Graubrot A1A2I	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Hackbraten</b> mit Rahmsauce und Vollkornnudeln <b>Pfirsichquark</b> A1J	<b>Gemüseaultaschen</b> mit Kräuterrahmsauce <b>Pfirsichquark</b> A1GI	<b>Hähnchenkeule</b> mit Zitronen-Thymiansauce, Möhrengemüse und Püree 	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sub>1+2</sub> , auf frischen Salat der Saison, dazu American Dressing 	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Würstchengulasch</b> mit Bockwurstscheiben <sub>3,6,7</sub> und Paprikastreifen, Püree <b>Obsts</b> A1GIJ	<b>veg. Linseneintopf</b> mit Möhren u. Kartoffelwürfeln <sub>6</sub> <b>Obsts</b> A1GI			<b>Radieschen</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>pan. Putenschnitzel</b> mit Geflügelsauce und Kartoffeln <sub>6</sub> , dazu Gurkensalat A1I	<b>Spirelli Nudeln</b> mit Tomatensauce, dazu Gurkensalat A1I			<b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Heringsfilethappen<sub>5</sub></b> in Joghurtsauce (mit Gurke, Apfel und Zwiebeln), dazu Kartoffeln <sub>6</sub> <b>Obsts</b> CDGJ	<b>Hefeklöße</b> mit Vanillesauce <b>Obsts</b> A1CGI	A1CGI	A1CGI	<b>Karottensticks</b>

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 Natriumpökelsalz; 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**