













# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



## 42. Woche vom 17.10. - 21.10.2022 (Ferien)

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Geflügel-Cevapcici</b> (Gefl.-Hackfleischröllchen) mit Letschosoße und Reis  Obsts A1CGIJ	<b>veget. Nudelsuppe</b> mit Erbsen, Möhren, Bohnen, Lauch und Eierstich  Obsts A1CGI	<b>über die Ferien nicht verfügbar</b>	<b>über die Ferien nicht verfügbar</b>	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Dienstag</b>	<b>pan. Schweineschnitzel</b> mit Bratensoße, Blumenkohl natur und Kartoffeln <sub>6</sub>  A1CGI	<b>Grießbrei</b> mit warmen Pfirsichwürfeln, dazu Zucker und Zimt  A1G			<b>Radieschen</b> 
<b>Mittwoch</b>	<b>Hähnchenragout<sub>6</sub></b> mit Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis  Dessert A1GI	<b>Brokkoli</b> mit Käse-Sahnesoße und Kartoffeln <sub>6</sub> Dessert GI			<b>Karottensticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Hackfleischpfanne</b> mit Mais u. Kidneybohnen, dazu Spiralnudeln  Gurkensticks A11	<b>vegetarische Klopse</b> aus Soja und Weizengrieß, dazu Petersiliensoße und Gemüseris (Möhren, Sellerie, Lauch)  Gurkensticks A1CFGJ			<b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Backfisch vom Seelachs<sub>6</sub></b> dazu Kartoffelpüree und Remoulade <sub>4</sub>  Obsts A1CDGJ	<b>Vollkornnudeln</b> mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren und Brokkoli) Obsts A1CGI			<b>Kohlrabisticks</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 Natrippökelsalz; 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**