



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



## 48. Woche vom 28.11. - 02.12.2022

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> dazu Karottengemüse und Reis  <b>A1GI</b>	<b>Rührei</b> mit Spinat und Kartoffelpüree <b>A1CGI</b>	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	<b>Radieschen</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Bratwurst</b> mit Bratensoße, Bohnen- und Sellerie- streifen und Kartoffeln  <b>A1GIJ</b>	<b>Soja-Nuggets im Backteig</b> mit süß-saurer Soße (Möhren-, Sellerie- und Ananasstreifen) und Reis <b>Obste A1FI</b>	<b>Kartoffeltaschen</b>  mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Obst	<b>Salat "Italia"</b>  Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf Salatmischung Hip Hop, dazu Balsamico-Dressing	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>pan. Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Rotkohl und Kartoffeln  <b>Obste A1I</b>	<b>Vegetarischer Gemüseeintopf</b> mit Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Bohnen und Lauch, dazu 1 Scheibe Vollkornbrot <b>Obste I</b>			<b>Karottensticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>pan. Fischfrikadelle</b> <sup>s,7</sup> (Seelachs) mit Kräutersoße und Püree, dazu Gurken-Bohnensalat <b>A1DGI</b>	<b>Makkaroni</b> mit Tomatenrahmsauce, dazu Gurken-Bohnensalat <b>A1I</b>			<b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Köttbullar</b> mit Preiselbeer-Rahmsauce und Spätzle  <b>Joghurt A1CGI</b>	<b>Eier</b> in Gemüse-Senfsoße (mit Erbsen u. Möhren), Salzkartoffeln <b>Joghurt A1CGIJ</b>	<b>A1GI</b>	<b>CG</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.

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**