











# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**50. Woche vom 12.12. - 16.12.2022**

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	gedünstete Hähnchenbrust mit Letschosoße und Kartoffeln <sup>s</sup>  Obste A1CGIJ	veget. Nudelsuppe mit Erbsen, Möhren, Bohnen, Lauch und Eierstich  Obste A1CGI	Montag - Freitag	Mittwoch + Freitag	Paprikasticks rot
<b>Dienstag</b>	Hähnchenragout <sup>s</sup> dazu Erbsen und Möhren, Vollkornreis  Dessert A1GI	Schnittlauchquark mit Salzkartoffeln <sup>s</sup> Dessert G	Kartoffelpuffer <sup>s</sup> mit Apfelmus	Salat "Fitness" mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 	Radieschen
<b>Mittwoch</b>	Hackfleischpfanne mit Mais u. Kidneybohnen, dazu Spiralnudeln Gurkensticks A1I	vegetarische Klopse aus Soja und Weizengrieß, dazu Petersiliensoße und Gemüserreis (Möhren, Sellerie, Lauch) Gurkensticks A1CFG I			Gurkensticks
<b>Donnerstag</b>	pan. Schweineschnitzel <sup>s</sup> mit Bratensoße, Blumenkohl natur und Kartoffeln <sup>s</sup> A1CGI	Grießbrei mit warmen Pfirsichwürfeln, dazu Zucker und Zimt  A1G			 Karottensticks
<b>Freitag</b>	Backfisch vom Seelachs <sup>s</sup> (paniert) mit Tomatensoße und Kartoffeln <sup>s</sup>  Obste A1CDGIJ	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren und Brokkoli) Obste A1CGI	JL	CG	 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=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

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**