



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



01. Woche vom 02.01. - 06.01.2023

(Ferien in Niedersachsen bis 06.01.)

(Ferien in Thüringen bis 02.01.)

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	pan. Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln A1CG	Reissuppe mit Vollkornreis, Erbsen, Möhren, Lauch, Blumenkohl u. Eierstich, dazu Brötchen A1CGI	Montag - Freitag	nur Dienstag + Donnerstag	Karottensticks
Dienstag	buntes Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Möhren), dazu Langkornreis Obst A1G	bunter Gemüseauflauf (Erbsen, Möhren, Bohnen, Kohlrabi und Kartoffeln) in Béchamelsoße, mit Käse überbacken Obst A1CGI	Königsberger Klopse	Mexikanischer Salat	Kohlrabisticks
Mittwoch	Linseneintopf mit Wiener Würstchen ^{3,6,7} Vanille-Birnenjoghurt GI	Gemüsebratling (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree Vanille-Birnenjoghurt A1CGI	in Kapernsoße, mit Kartoffeln	mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten u. bunter Salatmischung, dazu French Dressing	Paprikasticks rot
Donnerstag	Hähnchenbrust in Geflügelsoße und Langkornreis, dazu gelber Bohnensalat A1I	italienisches Tomatenragout mit Kräutern und Makkaroni, dazu gelber Bohnensalat A1I	Dessert		Radieschen
Freitag	Heringsfilethappen in Joghurtsoße (mit Gurke, Äpfel und Zwiebeln), dazu Kartoffeln A1DGIJ	Milchreis mit warmen Apfelkompott, dazu Zucker und Zimt G	A1CGIJ	GI	Gurkensticks

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