



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**02. Woche vom 09.01. - 13.01.2023**

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	Hähnchen-Crossis mit buntem Gemüse und Püree  Obsts A1GI	Vollkornnudeln mit Käse-Sahnesoße  Obsts A1GI	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	 <b>Gurkensticks</b>
<b>Dienstag</b>	 <b>Nudelsuppentopf</b> mit Hühnerfleisch, Erbsen, Bohnen, Möhren, Lauch, Blumenkohl und Eierstich, dazu Weißbrot A1CGI	<b>Apfelstrudel</b> mit Rosinen und Vanillesoße A1I	<b>Eierkuchen</b>	<b>Salat Thunfisch</b>	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Krautfleisch</b> (Gehacktes mit Weißkohl), Kartoffeln Kirschquarkspeise A1I	 <b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln Kirschquarkspeise A1CGI	mit Vanillesoße	mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing	<b>Radieschen</b>
<b>Donnerstag</b>	 <b>pan. Seelachsfilets</b> mit Kräutersoße und Reis, dazu Kohlrabisticks A1DGI	<b>Gemüsecurry</b> mit Erbsen, Karotten, Paprika und Brokkoli, dazu Püree und Kohlrabisticks A1GI	<b>Dessert wie Menü I + II</b>		<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln A1GIL	 <b>Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> mit Kartoffeln und frischen Kräutern Obsts A1I	A1CG	CDG	<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 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**