



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

**03. Woche vom 16.01. - 20.01.2023**



	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Geflügelrikadelle</b> mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln  A1CI	<b>Vanille Grießbrei</b>  Obsts A1G	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Wurstgulasch</b> <sup>3,6,7</sup> (Jagdwurstwürfel in Tomatensoße) mit Spirelli Nudeln  Fruchtjoghurt A1GIJ	<b>veget. Paprikaschote</b> (mit Soja-Weizenfüllung), dazu Tomatensoße und Vollkornreis  Fruchtjoghurt A1CFGUJ	<b>Fischstäbchens</b>  mit Brokkoli und Kartoffelpüree	<b>Salat Spezial</b>  mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing	<b>Karottensticks</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln  A1GI	<b>Bratkartoffeln</b> mit Ei dazu Ketchup und Krautsalat in saurer Sahne  C			<b>Radieschen</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Chinapfanne</b> (Hähnchenfleisch mit Chinagemüse) und Reis  Dessert A1GI	<b>veget. Erbseneintopf</b> mit Kartoffeln, dazu Brotscheibe  A1I			<b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Lachsragout</b> in Sahnesoße mit Gemüsestreifen (Möhren, Lauch, Sellerie), dazu Bandnudeln  Obsts A1DGI	<b>veget. Bolognese</b> mit Reis  Obsts A1FI	A1DGI	CG	<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 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**