



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**04. Woche vom 23.01. - 29.01.2023**

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Karottengemüse und Reis  A1GI	<b>Rührei</b> mit Spinat und Kartoffeln A1CGI	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	<b>Radieschen</b>
<b>Dienstag</b>	<b>pan. Fischfrikadelle<sup>s,7</sup></b> (Seelachs) mit Kräutersoße und Püree, dazu Apfel-Möhrensalat A1DGI	<b>Makkaroni</b> mit Tomatenrahmsoße, dazu Apfel-Möhrensalat A1I	<b>Kräuterquark</b>  mit Salzkartoffeln <sup>6</sup> , dazu Obst <sup>8</sup>	<b>Salat "Italia"</b>  Mozzarella-Kügelchen und Oliven auf Salatmischung Hip Hop, dazu Balsamico-Dressing	<b>Gurkensticks</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>pan. Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Rotkohl <sup>4</sup> und Kartoffeln <sup>6</sup>  Obst <sup>8</sup> A1I	<b>veget. Gemüse Eintopf</b> mit Kartoffeln <sup>6</sup> , Möhren, Erbsen, Bohnen und Lauch, dazu 1 Scheibe Vollkornbrot Obst <sup>8</sup> I			<b>Karottensticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Bratwurst</b> mit Bratensoße, Bohnen-gemüse Natur und Kartoffeln <sup>6</sup>  A1GIJ	<b>vegetarische Soja-Nuggets</b> in Backteig, mit süß-saurer Soße (Möhren-, Sellerie- und Ananasstreifen) und Reis Obst <sup>8</sup> A1FI			<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Köttbullar</b> mit Preiselbeer-Rahmsoße und Spätzle  Joghurt A1CGI	<b>Eier</b> in Gemüse-Senfsoße (mit Erbsen u. Möhren), Salzkartoffeln <sup>6</sup> Joghurt A1CGIJ	<b>G</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

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**