



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



06. Woche vom 06.02. - 10.02.2023

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Geflügel-Cevapcici (Gefl.-Hackfleischröllchen) mit Letschosoße und Reis Obsta A1CGIJ	veget. Nudelsuppe mit Erbsen, Möhren, Bohnen, Lauch und Eierstich Obsta A1CGI	Montag - Freitag	Dienstag + Donnerstag	Paprikasticks rot
Dienstag	pan. Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl natur und Kartoffeln, A1CGI	Grießbrei mit warmen Pfirsichwürfeln, dazu Zucker und Zimt A1G	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Salat "Fitness" mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing	Radieschen
Mittwoch	Hähnchenragout mit Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis Dessert A1GI	Brokkoli mit Käse-Sahnesoße und Kartoffeln, Dessert GI			Karottensticks
Donnerstag	Hackfleischpfanne mit Mais u. Kidneybohnen, dazu Spiralnudeln Gurkensticks A1I	vegetarische Klopse aus Soja und Weizengrieß, dazu Petersiliensoße und Gemüseris (Möhren, Sellerie,Lauch) Gurkensticks A1CFG I			Gurkensticks
Freitag	Backfisch vom Seelachs dazu Kartoffelpüree und Remoulade Obsta A1CDGIJ	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren und Brokkoli) Obsta 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