












# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



## 07. Woche vom 13.02. - 17.02.2022 (Ferien in Thüringen)

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	pan. Hähnchen-Nuggets  mit Rahmgemüse (Erbsen, Möhren, Kohlrabi) und Kartoffelpüree <b>Obst:</b> A1GI	vegetarischer Erbseneintopf mit Kartoffeln  <b>Obst:</b> A1	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	<b>Radieschen</b>
<b>Dienstag</b>	Milchreis mit Zucker und Zimt <b>Obst:</b> G	Gemüse-Köttbullar (Erbsen, Möhren, Mais) mit Langkornreis und gebundenen Möhrengemüse <b>Obst:</b> A1CGI	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b>  in Tomaten-Basilikumsoße, mit Bandnudeln	<b>Salat "Athen"</b>  mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat "Bari" und Ei, dazu Joghurt Dressing	<b>Gurkensticks</b>
<b>Mittwoch</b>	Schweinegulasch  mit Nudeln  Schokopudding <b>A1</b>	Tomatensuppe mit Kräutern und Vollkornreis  Schokopudding <b>A2</b>	<b>Nachspeise</b> wie Menü I + II  		 <b>Karottensticks</b>
<b>Donnerstag</b>	pan. Putenschnitzel  mit Soße und Kartoffeln, dazu Weißkrautsalat  <b>A1CGI</b>	Vollkornnudeln mit Paprikastücken in Petersiliensoße, dazu Weißkrautsalat  <b>A1GI</b>			<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Freitag</b>	 Lachsragout in Sahnesoße mit Gemüsestreifen  (Möhren, Lauch, Sellerie), dazu Bandnudeln  <b>A1DGI</b>	Reissuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu Obst <b>A1CGI</b>	<b>A1</b>	<b>CG</b>	 <b>Paprikasticks rot</b>

Wir kochen unsere Saucen ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker

\* 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 Leistungen!

☎ 03 60 71/9 62 84 · Fax 03 60 71/8 19 18 · Am Dämmig 1 · 37339 Teistungen

**fm-teistungen.de**