SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

08. Woche vom 20.02. - 24.02.2023

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag (Rosenmontag)	**Wiener Würstchen**3,6,7 mit Kartoffelsalat6 und Ketchup (Kalt) Obst8 A1CGJ	**veget. Möhreneintopf** mit Kartoffelwürfeln6 Obst8 A1I	**Montag - Freitag**	**Dienstag + Donnerstag**	**Gurkensticks**
Dienstag	**Putensteak** mit Geflügelsoße, Blumenkohl natur und Kartoffelpüree A1GI	**Vanille-Grießbrei** mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt A1G	**Rucola- Süßkartoffel-Schnitte** mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree	**Salat "Chicken run"** mit Hähnchennuggets, Gurken, Tomaten, Salatmischung "Hip Hop" und Ei, dazu Joghurt Dressing	**Radieschen**
Mittwoch (Aschermittwoch)	**Currybockwurst**3,6,7 mit Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat A1GI	**Vollkornnudeln** mit Gemüse-Sahnesoße (Karotten, Sellerie, Lauch) , dazu Gurken-Bohnensalat A1GI			**Kohlrabisticks**
Donnerstag	**Rinderbolognese** (Rinderhackfleisch mit Tomaten-Kräutersoße), Spirelli Nudeln Obst8 A1FI	**Kartoffel6-Blumenkohl-Auflauf** mit Käse überbacken Obst8 A1CGI	Dessert wie Menü I + II		**Paprikasticks rot**
Freitag	**gedünstetes Seelachsfilet5** mit Petersiliensoße und Langkornreis, dazu Karottensticks A1DGI	**Rührei** mit Spinat und Salzkartoffeln6 A1CGI	A1A3GI	A1CG	**Karottensticks**

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**