



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



09. Woche vom 27.02. - 03.03.2023

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln ₆ Dessert A1CGIJ	Reissuppe mit Vollkornreis, Erbsen, Möhren, Lauch, Blumenkohl u. Eierstich, dazu Brötchen A1CGI	Montag - Freitag	Dienstag + Donnerstag	Karottensticks
Dienstag	Hähnchenbrust in Geflügelsoße und Kartoffelpüree, dazu gelber Bohnensalat A1I	italienisches Tomatenragout mit Kräutern und Makkaroni, dazu gelber Bohnensalat A1I	 Geflügelfrikadelle	Mexikanischer Salat	Kohlrabisticks
Mittwoch	buntes Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Möhren), dazu Langkornreis A1G	Blumenkohl mit Béchameloße und Salzkartoffeln ₆ Obst₆ A1GI	mit Soße, Erbsen und Kartoffeln ₆	mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten u. bunter Salatmischung, dazu French Dressing	Paprikasticks rot
Donnerstag	Heringsfilethappen₆ in Joghurtsoße (mit Gurke, Äpfel und Zwiebeln), dazu Kartoffeln ₆ Obst₆ A1DGIJ	Milchreis dazu Zucker und Zimt Obst₆ G	Obst₆		Radieschen
Freitag	Linseneintopf mit Wiener Würstchen _{3,6,7} Vanille-Birnenjoghurt GI	Bandnudeln mit vegetarischer Soja-Bolognese ₄ und Tomatenstücken Vanille-Birnenjoghurt A1A3FI	A1CGI	GI	Gurkensticks

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