



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

11. Woche vom 13.03. - 17.03.2023



	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Geflügelfrikadelle mit Soße, Brokkoli und Salzkartoffeln A1CI	Vanille Grießbrei Obst A1G	Montag - Freitag	Dienstag - Donnerstag	Paprikasticks rot
Dienstag	Wurstgulasch ^{3,6,7} (Jagdwurstwürfel in Tomatensoße) mit Spirelli Nudeln, dazu Krautsalat in saurer Sahne A1GIJ	Bratkartoffeln ⁶ mit Ei dazu Ketchup und Krautsalat in saurer Sahne c	Fischstäbchens mit Brokkoli und Kartoffelpüree 	Salat Spezial mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing	Gurkensticks
Mittwoch	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln ⁶ A1GI	veget. Erbseneintopf mit Kartoffeln ⁶ , dazu Brotscheibe A1I			Radieschen
Donnerstag	Putengeschnetzeltes mit Vollkornreis Fruchtjoghurt A1GI	veget. Paprikaschote (mit Soja-Weizenfüllung), dazu Tomatensoße und Vollkornreis Fruchtjoghurt A1CFGJ			Karottensticks
Freitag	Lachsragout ⁵ in Sahnesoße mit Gemüsestreifen (Möhren, Lauch, Sellerie), dazu Bandnudeln Obst A1DGI	veget. Bolognese mit Reis Obst A1FI	A1DGI	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