



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



12. Woche vom 20.03. - 24.03.2023

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	buntes Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhrengemüse, dazu Reis A1GI	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree A1CGI	Montag - Freitag	Dienstag + Donnerstag	Radieschen
Dienstag	Bratwurst mit Bratensoße, Bohnengemüse Natur und Kartoffeln A1GIJ	Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße (Möhren-, Sellerie- und Ananasstreifen) und Reis Obste A1FI	Kartoffeltaschen mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Obst	Salat "Italia" Mozzarella-Kügelchen und Oliven auf Salatmischung Hip Hop, dazu Balsamico-Dressing	Kohlrabisticks
Mittwoch	pan. Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Rotkohl und Kartoffeln Obste A1I	veget. Gemüseintopf mit Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Bohnen und Lauch, dazu 1 Scheibe Vollkornbrot Obste I			Karottensticks
Donnerstag	pan. Fischfrikadelle ^{s,7} (Seelachs) mit Kräutersoße und Püree, dazu Gurken-Bohnensalat A1DGI	Makkaroni mit Käsesoße, dazu Gurken-Bohnensalat A1I			Gurkensticks
Freitag	Köttbullar mit Preiselbeer-Rahmsoße und Spätzle Joghurt A1CGI	Eier in Gemüse-Senfsoße (mit Erbsen u. Möhren), Salzkartoffeln Joghurt A1CGIJ	A1GI	CG	Paprikasticks

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch zubereitet und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

* Mindestabnahmemenge 10 Portionen, nicht in Einzelportionen lieferbar

Änderungen vorbehalten

EU-Zulassungs-Nr. TH 03399

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

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.

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