

















# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**13. Woche vom 27.03. - 31.03.2023**

**(Ferien in Niedersachsen)**

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	 <b>Hähnchenbrust natur</b>  mit Geflügelrahmsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree <b>Obst<sub>8</sub> A1GI</b>	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt <b>Obst<sub>8</sub> G</b>	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Wiener Würstchen<sub>3,6,7</sub></b> mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Gurkensalat  <b>A1I</b>	 <b>Spirelli Nudeln</b> mit Tomatensoße, dazu Gurkensalat <b>A1I</b>	<b>Hähnchenkeule</b>  mit mediterranen Gemüse (Zucchini, Bohnen, Paprika) und Püree 	<b>Chefsalat</b>  gekochter Schinken <sub>3</sub> und Goudawürfel <sub>1+2</sub> , auf Salatmischung "Bari", dazu American Dressing	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Mittwoch</b>	 <b>Hackbraten</b>  mit Rahmsoße und Vollkornnudeln <b>Pfirsichquark A1J</b>	<b>Gemüsemaultaschen</b> mit Kräuterrahmsoße <b>Pfirsichquark A1GI</b>			 <b>Radieschen</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Würstchengulasch</b>  mit Bockwurstscheiben <sub>3,6,7</sub> und Paprikastreifen, Püree <b>Obst<sub>8</sub> A1GIJ</b>	 <b>veget. Linseneintopf</b> mit Möhren u. Kartoffelwürfeln <sub>6</sub> <b>Obst<sub>8</sub> A1GI</b>			<b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	 <b>Heringsfilethappen<sub>5</sub></b>  in Joghurtsoße (mit Gurke, Apfel und Zwiebeln), dazu Kartoffeln <sub>6</sub> <b>CDGJ</b>	<b>Schnittlauchquark</b> mit Salzkartoffeln <sub>6</sub> <b>Obst<sub>8</sub> G</b>	<b>A1GI</b>	<b>A1CGI</b>	 <b>Karottensticks</b>

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**