



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**16. Woche vom 17.04. - 21.04.2023**

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Frikadelle</b> mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln  Obst <sub>8</sub> A1CGIJ	<b>veget. Möhreintopf</b> mit Kartoffelwürfeln  Obst <sub>8</sub> A1I	<b>Montag - Freitag</b>	<b>nur Dienstag + Donnerstag</b>	<b>Gurkensticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Currybuckwurst</b> <sub>3,6,7</sub> mit Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat  A1GI	<b>Vollkornnudeln</b> mit Gemüse-Sahnesoße (Erbsen, Karotten, Sellerie, Lauch), dazu Gurken-Bohnensalat  A1GI	 <b>Chili con Carne</b>	 <b>Salat "Chicken run"</b>	<b>Radieschen</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> mit Soße, Rotkohl <sub>4</sub> und Kartoffeln  Obst <sub>8</sub> A1FI	<b>Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf</b> mit Käse überbacken  Obst <sub>8</sub> A1CGI	(Rindfleisch) mit Kidneybohnen, Mais und Reis	mit Hähnchennuggets, Gurken, Tomaten, Salatmischung "Hip Hop" und Ei, dazu Joghurt Dressing	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Putensteak</b> mit Soße, Blumenkohl natur und Kartoffelpüree  A1GI	<b>Vanille-Grießbrei</b> mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt  A1G	dazu Obst <sub>8</sub>		<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Freitag</b>	<b>pan. Seelachsfilets</b> mit Petersiliensoße und Reis, dazu Karottensticks  A1DGI	<b>Spaghetti Napoli</b> mit ital. Tomatensoße, dazu Karottensticks  A1CGI	A1FI	A1CG	<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**