



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**22. Woche vom 29.05. - 02.06.2023**  
(30.05.23 Ferientag Nieders.)

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	<b>Pfingstmontag</b>		<b>Dienstag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	
<b>Dienstag</b>	<b>Geflügel-Cevapcici</b> (Gefl.-Hackfleischröllchen) mit Letschosoße und Reis  Obsts A1CGIU	<b>veget. Nudelsuppe</b> mit Erbsen, Möhren, Bohnen, Lauch und Eierstich  Obsts A1CGI	<b>Kartoffelpuffer</b>  mit Apfelmus	<b>Salat "Fitness"</b>  mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Hähnchenragout</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis  Dessert A1GI	<b>Brokkoli</b> mit Käse-Sahnesoße und Kartoffeln  Dessert GI			<b>Karottensticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Hackfleischpfanne</b> mit Mais u. Kidneybohnen, dazu Spiralnudeln  Gurkensticks A1I	<b>vegetarische Klopse</b> aus Soja und Weizengrieß, dazu Petersiliensoße und Gemüseris (Möhren, Sellerie, Lauch)  Gurkensticks A1CFG			<b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Backfisch vom Seelachs</b> dazu Kartoffelpüree und Remoulade  Obsts A1CDGIJ	<b>Vollkornnudeln</b> mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren und Brokkoli)  Obsts A1CGI	JL	CG	<b>Kohlrabisticks</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**