



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



23. Woche vom 05.06. - 09.06.2023

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	pan. Hähnchen-Nuggets mit Rahmgemüse (Erbsen, Möhren, Kohlrabi) und Kartoffelpüree Obst A1GI	vegetarischer Erbseneintopf mit Kartoffeln Obst A1	Montag - Freitag	Dienstag + Donnerstag	Radieschen
Dienstag	Milchreis mit Zucker und Zimt Obst G	Gemüse-Köttbullar (Erbsen, Möhren, Mais) mit Langkornreis und gebundenen Möhrengemüse Obst A1CGI	gegrillte Hähnchenbrust	Salat "Athen"	Gurkensticks
Mittwoch	Schweinegulasch mit Nudeln Schokopudding A1	Tomatensuppe mit Kräutern und Vollkornreis Schokopudding A2	in Tomaten-Basilikumsoße, mit Bandnudeln	mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat "Bari" und Ei, dazu Joghurt Dressing	Karottensticks
Donnerstag (Fronleichnam)	pan. Putenschnitzel mit Soße und Kartoffeln, dazu Weißkrautsalat A1CGI	Vollkornnudeln mit Paprikastücken in Petersiliensoße, dazu Weißkrautsalat A1GI	Nachspeise wie Menü I + II		Kohlrabisticks
Freitag	Lachsragouts in Sahnesoße mit Gemüsestreifen (Möhren, Lauch, Sellerie), dazu Bandnudeln A1DGI	Reissuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu Obst A1CGI	A1	CG	Paprikasticks rot

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 Natrippökelsalz; 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