



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**24. Woche vom 12.06. - 16.06.2023**

	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  Obsta A1CGIJ	<b>veget. Möhreintopf</b> mit Kartoffelwürfeln  Obsta A1I	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	<b>Gurkensticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Putensteak</b> mit Geflügelsoße, Blumenkohl natur und Kartoffelpüree  A1GI	<b>Vanille-Grießbrei</b> mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt  A1G	<b>Rucola- Süßkartoffel- Schnitte</b>	<b>Salat "Chicken run"</b>	<b>Radieschen</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Currybuckwursts<sup>3,6,7</sup></b> mit Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat  A1GI	<b>Vollkornnudeln</b> mit Gemüse-Sahnesoße (Karotten, Sellerie, Lauch) , dazu Gurken-Bohnensalat  A1GI	mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree	mit Hähnchennuggets, Gurken, Tomaten, Salatmischung "Hip Hop" und Ei, dazu Joghurt Dressing	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Rinderbolognese</b> (Rinderhackfleisch mit Tomaten-Kräutersoße), Spirelli Nudeln  Obsta A1FI	<b>Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf</b> mit Käse überbacken  Obsta A1CGI	Dessert wie Menü I + II		<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Freitag</b>	<b>gedünstetes Seelachsfilets</b> mit Petersiliensoße und Langkornreis, dazu Karottensticks  A1DGI	<b>Rührei</b> mit Spinat und Salzkartoffeln  A1CGI	A1A3GI	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**