















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



25. Woche vom 19.06. - 23.06.2023

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
Montag	Königsberger Klopse  mit Kapernsoße und Kartoffeln Dessert A1CGIJ	veget. Kartoffeleintopf  mit Bohnen, Lauch, Sellerie und Möhren, dazu Vollkornbrot A1I	Montag - Freitag	Dienstag + Donnerstag	Karottensticks 
Dienstag	Heringsfilethappen  in Joghurtsoße (mit Gurke, Apfel und Zwiebeln), dazu Kartoffeln A1DGIJ	italienisches Tomatenragout mit Kräutern und Makkaroni, dazu gelber Bohnensalat A1I	 Geflügelfrikadelle	Mexikanischer Salat	Radieschen 
Mittwoch	buntes Hühnerfrikassee  (mit Erbsen und Möhren), dazu Langkornreis Obst_s A1G	Blumenkohl  mit Béchamelsonsoße und Salzkartoffeln Obst_s A1GI	mit Soße, Erbsen und Kartoffeln Obst_s	mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten u. bunter Salatmischung, dazu French Dressing	Paprikasticks rot
Donnerstag	Hähnchenbrust  in Geflügelsoße mit Möhrengemüse und Püree Obst_s A1GI	Milchreis dazu Zucker und Zimt Obst_s G	Obst_s		Kohlrabisticks
Freitag	Linseneintopf  mit Wiener Würstchen ^{1,5,7} Vanille-Birnenjoghurt GI	Bandnudeln  mit vegetarischer Soja-Bolognese ⁴ und Tomatenstücken Vanille-Birnenjoghurt A1A3FI	Obst_s A1CGI	GI	Gurkensticks 

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

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

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.

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