



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**39. Woche vom 25.09. - 29.09.2023**

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	pan. Hähnchen-Nuggets mit Rahmgemüse (Erbesen, Möhren, Kohlrabi) und Kartoffelpüree Obst <sub>s</sub> A1GI	vegetarischer Erbseneintopf mit Kartoffeln <sub>s</sub> Obst <sub>s</sub> A1I	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	Radieschen
<b>Dienstag</b>	Milchreis mit Zucker und Zimt Obst <sub>s</sub> G	Gemüseaultaschen (Erbesen, Möhren, Lauch) mit Tomatenrahmsauce und Käse überbacken Obst <sub>s</sub> A1CGI	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b>	<b>Salat "Athen"</b>	Gurkensticks
<b>Mittwoch</b>	Schweinegulasch mit Nudeln Schokopudding A1I	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
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenkeule mit Soße, Kaisergemüse und Kartoffeln <sub>s</sub> A1GI	Vollkornnudeln mit Paprikastücken in Petersiliensoße, dazu Weißkrautsalat A1GI	Nachspeise wie Menü I + II 		Kohlrabisticks
<b>Freitag</b>	Lachsragouts in Sahnesoße mit Gemüsestreifen (Möhren, Lauch, Sellerie), dazu Bandnudeln A1DGI	Reissuppe mit Gemüse und Eierstich Obst <sub>s</sub> A1CGI	A1I	CG	Paprikasticks rot

\* Mindestabnahmemenge 10 Portionen,  
nicht in Einzelportionen lieferbar

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

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**