



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



**41. Woche vom 09.10. - 13.10.2023**

**(Ferien in Thüringen)**

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln  Dessert A1CGU	veget. Kartoffeleintopf mit Bohnen, Lauch, Sellerie und Möhren, dazu Vollkornbrot A1I	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Dienstag + Donnerstag</b>	Karottensticks
<b>Dienstag</b>	Heringsfilethappen in Joghurtsoße (mit Gurke, Apfel und Zwiebeln), dazu Kartoffeln A1DGIU	italienisches Tomatenragout mit Kräutern und Makkaroni, dazu gelber Bohnensalat A1I	 <b>Geflügelfrikadelle</b>	<b>Mexikanischer Salat</b>	Radieschen
<b>Mittwoch</b>	buntes Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Möhren), dazu Langkornreis Obst A1G	Blumenkohl mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln Obst A1GI	mit Soße, Erbsen und Kartoffeln	mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten u. bunter Salatmischung, dazu French Dressing	Paprikasticks rot
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenbrust in Geflügelsoße mit Möhrengemüse und Püree Obst A1GI	Milchreis dazu Zucker und Zimt Obst G	Obst		Kohlrabisticks
<b>Freitag</b>	Linseneintopf mit Wiener Würstchen <sup>3,6,7</sup> Vanille-Birnenjoghurt GI	Bandnudeln mit vegetarischer Soja-Bolognese und Tomatenstücken Vanille-Birnenjoghurt A1A3FI	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

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**