

Speiseplan für die Woche vom 18.02.2019 bis 22.02.2019

KW 8	Montag 18.02.2019	Dienstag 19.02.2019	Mittwoch 20.02.2019	Donnerstag 21.02.2019	Freitag 22.02.2019
Suppe	gebrannte Grießsuppe l,a,		Hühnersuppe mit Nudeln c,a,l	Tomatensuppe a,g	Broccolisuppe a,g,
Vollkost	Fleischklopse (Schwein) 5,7,l,m mit Reis und Endiviensalat m, g, a	Gemüsecremesuppe a,g (Lauch, Sellerie, Karotten) mit Wurst 5 und Weck a	Hähnchenschnitzel c,a mit Kartoffeln und Fingerkarotten g,a	Rinderbratwurst 5,l,m mit Blumenkohl g,a Gnocchi	Geb. Seelachsfilet a, c mit Nudelsalat g,a,c und Karottenrohkost 4
Menüvorschlag DGE zertifiziert	Fleischklopse (Schwein) 5,7,l,m mit Vollkornreis und Endiviensalat m,g,a	Gemüsecremesuppe a, g (Lauch, Sellerie , Karotten) mit Vollkornweck a	Käse-Tortellini a,c,6 in Tomatensauce mit Farmersalat (Sellerie Karotten, Ananas) l,g,4,1	Rinderbratwurst 5, l, m mit Blumenkohl g,a Gnocchi	geb. Seelachsfilet a, c mit Nudelsalat g,a,c und Karottenrohkost 4
vegetarisch	Gemüsemaultasche l, c, a (Karotten, Sellerie, Spinat) mit Endiviensalat m,g,a,	Gemüsecremesuppe a,g, (Lauch, Sellerie, Karotten) mit Vollkornweck a	Käse -Tortellin, a, c, 6 in Tomatensauce mit Farmersalat (Sellerie Karotten, Ananas) l,g,4,1	Gemüse-Kartoffel- Gratin g,a (Broccoli, Blumenkohl, Karotten) mit Pariser Blatt- salat m,g,a	Schweizer Nudel - salat g,a,c Käsestreifen und Schloßkartoffeln
Dessert	Apfel	Natur-Jogurth (1,5%) g	Banane	Bananen - Quark g	Caféteilchen a,g

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. Verordnung EU 1169/2011): Ei c, Erdnuss e, Fisch d, Gluten a, Krebstiere b, Lupine p, Milch g, Schalenfrüchte h, Schwefeldioxid o, Sellerie l, Senf m, Sesam n, Soja f, Weichtiere r

und daraus hergestellte Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

DGE-Zertifizierung: Basis der Zertifizierung ist der **DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und die Verpflegung für Kindertagesstätten**. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft

für Ernährung eV (DGE) überprüft und ausgezeichnet. Sie wird garantiert für die so gekennzeichnete Menü-Auswahl plus Tagesdessert.



Änderungen vorbehalten