

Kalenderwoche 42-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
<p><b>Montag</b> 14.10.2019</p>	<p>Spaghetti<sup>A1,C</sup> Bolognese Hackfleisch-Tomaten-Soße<sup>I,RIND</sup> mit Reibekäse<sup>G</sup> &amp; Karottensalat</p>	<p>Spaghetti<sup>A1,C</sup> Napoli Tomaten-Soße<sup>I</sup> mit Reibekäse<sup>G</sup> &amp; Karottensalat</p>	<p>Stracciatella-Crème<sup>G</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 15.10.2019</p>	<p>Seelachsfilet im Knuspermantel<sup>A1,C,D</sup> mit Kohlrabi-Rahmgemüse<sup>G</sup> &amp; Butterreis<sup>G</sup></p>	<p>Milchschnitzel „Wiener Art“<sup>A1,C,G</sup> mit Kohlrabi-Rahmgemüse<sup>G</sup> &amp; Butterreis<sup>G</sup></p>	<p>Apfel</p>
<p><b>Mittwoch</b> 16.10.2019</p>	<p>gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatentunke &amp; buntem Nudelsalat<sup>A1,A2,C,J</sup> Vollkornnudeln</p>	<p>gegrillte Vegi-Würstchen<sup>A1,C,G,13</sup> mit Tomatentunke &amp; buntem Nudelsalat<sup>A1,A2,C,J</sup> Vollkornnudeln</p>	<p>Zitronen-Joghurt<sup>G</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 17.10.2019</p>	<p>Ofenkartoffel mit buntem Knabbergemüse &amp; Kräuterquark<sup>G</sup></p>	<p>Ofenkartoffel mit buntem Knabbergemüse &amp; Kräuterquark<sup>G</sup></p>	<p>Banane</p>
<p><b>Freitag</b> 18.10.2019</p>	<p><b>VORSUPPE</b> klassische Reissuppe mit Gemüseeinlage<sup>I</sup></p> <p><b>SÜßE HAUPTSPEISE</b> Dampfnudel<sup>A1,G</sup></p>	<p><b>VORSUPPE</b> klassische Reissuppe mit Gemüseeinlage<sup>I</sup></p> <p><b>SÜßE HAUPTSPEISE</b> Dampfnudel<sup>A1,G</sup></p>	<p><b>ZUM SÜßEN HAUPTGERICHT</b> Vanillesoße<sup>G</sup></p>

<p><b>Hauptallergene</b>  <b>A</b> glutenhaltige Getreide  <b>(A1</b> Weizen/Dinkel; <b>A2</b> Roggen; <b>A3</b> Hafer; <b>A4</b> Gerste; <b>A5</b> Grünkern)  <b>B</b> Krebstiere  <b>C</b> Eier  <b>D</b> Fisch  <b>E</b> Erdnüsse  <b>F</b> Soja  <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte  <b>(H1</b> Mandeln; <b>H2</b> Hasel-; <b>H3</b> Walnüsse; <b>H4</b> Pistazien; <b>H5</b> Cashew-; <b>H6</b> Pecan-; <b>H7</b> Macadamianüsse)  <b>I</b> Sellerie  <b>J</b> Senf  <b>K</b> Sesamsamen  <b>L</b> Schwefeldioxid/Sulfite  <b>M</b> Süßlupinen  <b>N</b> Weichtiere</p>	<p><b>Zusatzstoffe</b>  <b>1</b> mit Konservierungsmittel  <b>2</b> mit Antioxidationsmittel  <b>3</b> mit Geschmacksverstärker  <b>4</b> mit Süßungsmittel  <b>5</b> mit Zuckerarten und Süßungsmittel  <b>7</b> enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p><b>8</b> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  <b>9</b> mit Farbstoff  <b>10</b> geschwefelt  <b>11</b> gewachst  <b>12</b> geschwärzt  <b>13</b> mit Phosphat</p>
--	---	---	--

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE\*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. \*(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

<b>Kalenderwoche 43-2019</b>	<b>Menü I Vollkost</b>	<b>Menü II vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag 21.10.2019</b>	Seelachsfilet à la Bordelaise Brot-Kräuter-Topping <sup>A1,C,G,I</sup> mit Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>A1,G</sup> & Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Brokkoli-Nuss-Ecken <sup>C,G,H2</sup> mit Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>A1,G</sup> & Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Birne
<b>Dienstag 22.10.2019</b>	Chili con Carne mexikanischer Hackfleisch-Bohnen-Eintopf <sup>I,RIND</sup> mit Naturreis	Chili sin Carne Linsen-Bohnen-Eintopf nach mexikanischer Art <sup>I</sup> mit Naturreis	Karamellpudding <sup>G</sup>
<b>Mittwoch 23.10.2019</b>	Putenschnitzel „Natur“ mit Rahmsoße <sup>G</sup> , Spätzle <sup>A1,C</sup> & Blattsalat mit Kräuterdressing	Spätzlepfanne mit Champignons <sup>A1,C,G</sup> & Blattsalat mit Kräuterdressing	Ananaswürfel
<b>Donnerstag 24.10.2019</b>	Fusilli <sup>A1,C</sup> Spiralnudeln Panna e Pesili <sup>G</sup> Erbsen-Sahnesoße	Fusilli <sup>A1,C</sup> Spiralnudeln Panna e Pesili <sup>G</sup> Erbsen-Sahnesoße	Obstsalat
<b>Freitag 25.10.2019</b>	Flädlesuppe <sup>A1,C,G,I</sup> mit Wurzelgemüseeinlage	Flädlesuppe <sup>A1,C,G,I</sup> mit Wurzelgemüseeinlage	Milchreis <sup>G</sup> mit Zimt-Zwetschen

<b>Hauptallergene</b> A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid/Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere	<b>Zusatzstoffe</b> 1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat
---	--	--	---

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE\*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. \*(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)