

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 02 / 07.01.2019 bis 13.01.2019

	Menü 1		Menü 2	
Montag	Schweinekotelet (S)		Pilzbratling	A, C
	Karottengemüse	J	Kräuterdip	J
	Kartoffelpüree	J	Kartoffelpüree	J
	Fruchtkompott	7	Fruchtkompott	7
Dienstag	Kartoffel-Gemüse Eintopf	N	Penne	A, C
	Putenwiener (P)	N, O	Lauch-Käse-Soße	J
	Baguette	A	bunter Salat	1, O, T
	Früchtequark	J	Früchtequark	J
Mittwoch	Geschmelzte Leberknödel (S)	1, A, J	Käsespätzle	A, C, J
	Mischgemüse	J	Röstzwiebeln	A
	grüner Salat	1, O, T	grüner Salat	1, O, T
	Fruchtjoghurt	J	Fruchtjoghurt	J
Donnerstag	Basler Bratwurst (S)	N, O	Gemüsebrühe mit Eierstich	
	Senf	O	Milchreis	J
	grüne Bohnen	J	Rote Grütze	A
	Kartoffelspalten			
	frisches Obst		frisches Obst	
Freitag	Fischnuggets (F)	A, C, D	Kartoffel-Lauch-Auflauf	A, C, J
	Sauce Tatar	J	grüner Salat	1, O, T
	Kartoffelsalat	O, T		
	Nusspudding	7, J, M	Nusspudding	7, J, M

1 = Farbstoff
 2 = Antioxidationsmittel
 3 = Phosphat
 4 = Geschmacksverstärker
 5 = Konservierungsstoffe
 6 = geschwefelt
 7 = Süßungsmittel
 8 = Säuerungsmittel
 9 = geschwärzt
 10 = gewachst
 11 = Gelatine
 A = Glutenhaltiges Getreide und -Erzeugnisse
 B = Krebstiere und -Erzeugnisse
 C = Eier und Eierzeugnisse
 D = Fisch und Fischerzeugnisse
 E = Erdnuss und -Erzeugnisse
 I = Soja und -Erzeugnisse
 J = Milch und -Milcherzeugnisse (incl. Lactose)
 M = Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse etc) und -Erzeugnisse
 N = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 O = Senf und Senferzeugnisse
 Q = Sesam und Sesamerzeugnisse
 T = Schwefeldioxid und Sulfite
 U = Lupinen und -Erzeugnisse
 V = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, etc)

Schweinefleisch S / Rindfleisch R / Kalbfleisch K / Hühnerfleisch H / Geflügel G / Pute P / Wild W / Fisch F / Lamm L
 Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet. Änderungen sind jederzeit vorbehalten.