

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 14 / 01.04.2019 bis 07.04.2019

	Menü 1		Menü 2	
Montag	Rostbratwürstle (S)	2,3, J, N, O	Pfannkuchen	A, C, J
	Würfeligemüse	J, N	Gemüseragout	A, J, N
	Kartoffelpüree	J		
	frisches Obst		frisches Obst	
Dienstag	Krautschupfnudeln	7, 8, C	Gnocchi	A, C, N
	mit Speck	N, O	Tomatensoße	A,N
	Salat	1, J, O, T	bunter Salat	1, J, O, T
	Vanillejoghurt	J	Vanillejoghurt	J
Mittwoch	Bauernfrühstück		Brokkolinussecken	A, C, M
	mit Wurst und Essiggurken	7,8,C, O, T	Kräuterdip	J
	Karottensalat	1, J, O, T	Karottensalat	1, J, O, T
	frisches Obst		frisches Obst	
Donnerstag	gefüllte Paprika (S/R)	J	Brokkolicremesuppe	A,J
	Tomatensoße	A,N	Dampfnudeln	A
	Reis		Vanillesoße	J
	grüner Salat	1, O, T		
	Fruchtkompott	7		
Freitag	Fischfilet	D	Spätzle-Pfanne	A, C
	Rahmspinat	A, J, N	mit Gemüse	J
	Salzkartoffeln		Gurkensalat	J,O, T
	Fruchtjoghurt	J	Fruchtjoghurt	J

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