

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 39 / 23.09.2019 bis 29.09.2019

	Menü 1		Menü 2	
Montag	Mediterranes Schweinegulasch (S)	A, N	Gemüsegulasch	A, N
	Kartoffelpüree	J	Reis	
	grüner Salat	1, I, O, T	grüner Salat	1, I, O, T
	Pfirsichkompott	7	Pfirsichkompott	7
Dienstag	Spaghetti Bolognese (R/S)	A, C, N	Spaghetti mit Tomatensoße	A, C
	geriebener Käse	J	geriebener Käse	J
	grüner Salat	1, I, O, T	grüner Salat	1, I, O, T
	Früchtejoghurt	J	Früchtejoghurt	J
Mittwoch	Linseneintopf	A, N	Überbackener Blumenkohl	A, J
	Wienerle	N, O	Salzkartoffeln	J
	Brötchen	A	Mix Salat	1, I, O, T
	Apfelmus		Apfelmus	
Donnerstag	Hähnchenbrust (H)		Brätspätzlesuppe	A, C, N
	mit Tomate und Käse überbacken	J	Kirschmichel	A, J
	Nudeln	A, C	Vanillesoße	J
	Karottensalat	1, I, O, T		
	frisches Obst			
Freitag	Fischfilet (F)		Penne mit	A, C
	mit Gemüsehaube		Gemüse-Sahne-Soße	A, J, N
	Salzkartoffeln		geriebener Käse	J
	Vanillejoghurt	J	Vanillejoghurt	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.