






Speiseplan für den Zeitraum:

4

KW 40 02.10.-06.10.2017

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	02.10.	03.10.	04.10.	05.10.	06.10.
Suppe	Karottencremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Suppennudeln (Aa,C,I,1)	Broccolicremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Eierriebele (Aa,C,I,1)	Gemüsebrühe mit Backerbsen (Aa,C,G,I,1)
Menü 1	Rindergeschnetzeltes (G) Nudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,3,6,8)	Fleischkäse gebacken (2,3,4,7) Zwiebelsoße (Aa,I) Kartoffelsalat (J,3,4) Salat (G,J,3,6,8)	Hähnchencrossies (Aa,C,G) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,J,3,6,8)	Gekochter Tafelspitz (Rind) Meerrettichsoße (Aa,G,I,3,4,8) Rahmwirsing (Aa,G) Salzkartoffeln	Panierte Scholle (Aa,D) Brokkoli-Sahnesoße (Aa,G) Bandnudeln (Aa,C) Salat (G,J,3,6,8)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Eieromlette (C,G) Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	Kalbsgulasch (I) Spätzle (Aa,C) feiner Karottensalat (3,6,8) 	Lachsfilet (D) Kräutersoße (Aa,G,I) Vollkornpenne (Aa)  Gurkenrohkost	Hähnchen "Cordon Bleu" (Aa,G,3,4,5,7) Bratensoße (I) Reis Salat (G,J,3,6,8) 	Gnocchi (Aa,C) Tomaten-ZucchiniGemüse (8) Blattsalatt (G,J,3,6,8) 
Menü 3 vegetarisch	Kartoffelpuffer (Aa,C) Apfelmus (5,8)	Gefüllte Paprika (Aa,C,F,I,J) Tomatensoße (I,8) Reis Salat (G,J,3,6,8)	Grießbrei (Aa,G,8) Erdbeerkompott (8)	Kartoffel-Zuchinigratin (G) Dillsoße (Aa,G,I) Salat (G,J,3,6,8)	
Menü 4 Pasta	Farfalle (Aa) Bolognese (I,2) Salat (G,J,3,4,8)	Farfalle (Aa) Bolognese (I,2) Salat (G,J,3,4,8)	Farfalle (Aa) Bolognese (I,2) Salat (G,J,3,4,8)	Farfalle (Aa) Bolognese (I,2) Salat (G,J,3,4,8)	
Dessert	Erdbeerjoghurt (G,8)	Birne	Schokopudding (G,8)	Aprikosenquark (G,8)	Dessert (G,8)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt !

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln
 9) geschwärzt 10) gewachst

Für Allergiker :Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose
 Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere



Dieses Symbol steht für unsere Kindergartenmenü. Wir orientieren uns an den DGE-Qualitätsstandards.
 Dieses Menü können Tageseinrichtungen für Kinder und alle anderen Einrichtungen wählen, es ist aber nicht verpflichtend.