

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 11 / 11.03.2019 bis 17.03.2019

	Menü 1	Menü 2
Montag	Schweinenackensteak (S) Kräuterbuttersoße Karottengemüse gebratene Kartoffeln Fruchtkompott	A, C J J 7, J
Dienstag	Chilli con Carne (R/S) Kaiserbrötchen Vanillepudding	A, N A J A, C, N A J
Mittwoch	Schinken-Nudeln mit Ei grüner Salat Joghurt mit Schokoraspeln	A, C, N, O C 1, I, O, T J A, C, J, N A, J 1, I, O, T J
Donnerstag		Kraftbrühe mit Leberklößchen Milchreis mit Kirschen
Freitag		

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.

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 12 / 18.03.2019 bis 24.03.2019

	Menü 1	Menü 2
Montag	Putenschnitzel (P) Bratensoße A, N, O Nudeln A, C grüner Salat 1, I, O, T Früchtequark 7, J	A, J J, O, T 1, I, O, T 7, J
Dienstag	Asiatisches Rindergeschnetzeltes A, I, N, Gemüse Reis Kompott 7	A I, 7
Mittwoch	A, J, N, O A, C 1, I, O, T 7, J	Cannelloni mit Spinat-Ricotta- füllung A, C, J Birnen-Gorgonzolasoße J, O, T grüner Salat 1, I, O, T Fruchtjoghurt 7, J
Donnerstag	N, O A, J 7, J	Tomatencremesuppe A, J Kaiserschmarren mit Rosinen und Mandeln A, C, J Pflaumenkompott M 7, A
Freitag	A, C, J A, J 1, I, O, T	A, N C 1, I, O, T

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 Sulfit
 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.

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 13 / 25.03.2019 bis 31.03.2019

	Menü 1		Menü 2	
Montag	Mediterranes Schweinegulasch (S)	A, N		A, N
	Reis			
	grüner Salat	1, I, O, T		1, I, O, T
	Pfirsichkompott	7		7
Dienstag		A, C, N	Spaghetti mit Tomatensoße	A, C
		J	geriebener Käse	J
		1, I, O, T	grüner Salat	1, I, O, T
		J	Früchtejoghurt	J
Mittwoch	Linseneintopf	A, N		A, J
	Wienerle	N, O		
	Brötchen	A		1, I, O, T
	Apfelmus			
Donnerstag		J	Brätspätzlesuppe	A, C, N
			Kirschmichel	A, J, N
		1, I, O, T	Vanillesoße	J
			frisches Obst	
Freitag		J		A, C
				A, J, N
				J
		J		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.