








Speiseplan vom 19.08.2019 - 23.08.2019 (34. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 19.08.2019	 Bunter Sommereintopf (Bohnen, Blumenkohl, Zucchini) ⁶⁰ mit Vollkornreis und Baguette ^{51,511} <i>Quarkspeise mit Himbeeren</i>	Balkanröllchen Cevapcici (Rind) ^{51,54,61} mit Tomatenreis ⁶⁰ und Kräuterquark ^{7,52,58} und Rohkostsalat ⁹ (Weißkohl, Mais, Möhren) <i>Quarkspeise mit Himbeeren</i>
Dienstag, 20.08.2019	 Vegetarische Gemüsebällchen ^{20,54} mit Paprikasauce, dazu Gemüsenudeln (Möhren und Zucchini) ^{51,511} <i>Rhabarber-Erdbeergrütze mit Vanillesauce</i> ^{12,52,58}	Gyrospfanne (Pute) mit Paprika, Mais und Zwiebeln, dazu Baguette ^{51,511} <i>Rhabarber-Erdbeergrütze</i> <i>und Vanillesauce</i> ^{12,52,58}
Mittwoch, 21.08.2019	Bechamelkartoffeln (in heller Sauce) mit Käse gratiniert, Möhren, Blumenkohl ⁹⁷ <i>Melone</i> ¹⁴	 Wraptaschen mit Hähnchenbrust- streifen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Knob- lauch-sauce und Käse gefüllt ^{97,51,511,52,58} dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} <i>Melone</i> ¹⁴
Donnerstag, 22.08.2019	Gemüsegyros (Zucchini, Zwiebeln, Möh- ren und Weißkohl) dazu Tomatencouscous ^{51,511,60} und Sour Creme ^{97,52,58} <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}	 Gebratenes Seelachsfilet ^{12,55} mit Möhrchen ⁹⁷ und Salzkartoffeln ² <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}
Freitag, 23.08.2019	 Bohnen Mix (grüne Bohnen, Wachsbohnen und weiße Bohnen) in Kräuter-Tomatensauce ² dazu Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	Gefüllte Paprika (gemischtes Hack aus Rind und Schwein) dazu Rahmsauce und Kartoffeln ² <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo



entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.