

Speiseplan vom 02.09.2019 - 06.09.2019 (36. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

| Tag | Gericht 1 | Gericht 2 |
|----------------------------------|---|--|
| Montag, 02.09.2019 | Lasagne "Primavera" (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen) mit Frischkäsesauce, Nudelteig und Reibekäse ^{51,52,54,58} <i>Obstsalat</i> ² | Schweinebraten mit Bratensauce Möhrrchen ⁹⁷ und Kartoffeln ² <i>Obstsalat</i> ² |
| Dienstag, 03.09.2019 | <i>Krautsalat</i> ² Lauch-Käsesuppe mit Sojastreifen und Gerstoni (Vollkorn-Gerstenkörner) ⁵⁷ | <i>Krautsalat</i> ² Putengyros mit Zwiebeln und Paprikastreifen dazu Tomatenreis ⁶⁰ und Kräuterquark ^{97,52,58} |
| Mittwoch, 04.09.2019 | Kaiserschmarrn ^{51,52,54,58} mit Pflaumenkompott ^{12,52,58} und Zimt und Zucker <i>Frisches Obst</i> | Gebratenes Seelachsfilet ^{12,55} mit Kürbissauce dazu Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl und Broccoli) ⁹⁷ sowie Kartoffeln ² <i>Frisches Obst</i> |
| Donnerstag, 05.09.2019 | Vollkornnudeln ⁵¹ mit bunter Tomatensauce (Mais, Bohnen, Kräutern) ⁶⁰ und Rohkost <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58} | "Pizza" mit Tomaten, Truthahnsalami und Käse gratiniert ^{1,2,51,52,58} dazu Salatbeilage (Eisberg, Möhren, Gurken) mit Amerikandressing ⁶¹ <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58} |
| Freitag, 06.09.2019 | <i>Möhrensalat</i> Gnocchi (Kartoffelprodukt) mit Mais, Tomaten, Kräutersauce und Käse überbacken ^{51,54,58} | <i>Möhrensalat</i> Szegedinger Gulasch (vom Schwein) mit Sauerkraut, Paprika und Schnittlauch ⁹⁷ , dazu Salzkartoffeln ² |

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 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

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.