








Speiseplan vom 16.09.2019 - 20.09.2019 (38. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 16.09.2019	 Broccoli-Käsegratin ⁵⁸ Gerstoni (Vollkorn-Gerstenkörner, Sättigungsbeilage Gerstenkörner ähnlich wie Reis) <i>Erdbeerjoghurt</i> ^{52,58}	Vollkornpasta mit Lachsragout (Möhren, Lauch, Sellerie, Dill) ^{2,51,511,52,55,58,60} Paprika-Maissalat ^{2,13,63} <i>Erdbeerjoghurt</i> ^{52,58}
Dienstag, 17.09.2019	Grießbrei ^{51,511,52,58} mit Apfelkompott ² und Zimt und Zucker <i>Frisches Obst Apfel</i>	 Geflügelbratwürstchen (Huhn und Truthahn) gebraten ^{52,58,60} mit Bratensauce, dazu Sauerkraut und Kürbis-Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Frisches Obst Apfel</i>
Mittwoch, 18.09.2019	 Backkartoffel ¹² mit Kräuterquark ^{97,52,58} und Rohkost (Möhre/ Tomate) <i>Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}	Käse-Lauch-Suppe mit (Rinderhack, Lauch und Reibekäse) ^{51,511,58,61} dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}
Donnerstag, 19.09.2019	 Vollkornnudeln ⁵¹ mit Kürbis ⁹⁷ und Tomaten-Käsesauce ^{52,58} <i>Frisches Obst</i>	"Hähnchen Döner" Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißkohl und Karotten dazu Fladenbrot ^{51,62} und Knoblauchdip <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 20.09.2019	 Grünkern-Möhrenbulette ^{51,511,512,52,54,57,58,60,61,62} mit Paprikasauce dazu Kohlrabi ⁹⁷ und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}	"Geisburger Marsch" deftiger Gemüseeintopf (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Weißkohl) mit Schweinefleisch ^{2,51,511,54} Spätzle ^{51,511,54} <i>Karamellpudding</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; (62) Sesam(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.