








Speiseplan vom 23.09.2019 - 27.09.2019 (39. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 23.09.2019	 Kartoffelaufbau mit tomatiertem Gemüse (Möhren, Blumenkohl und Linsen) mit Käse gratiniert ^{52,54,58} <i>Zwetschgen</i>	Paniertes Schnitzel vom Schwein ^{19,20,51,511,52,54,58} mit brauner Sauce dazu Möhrchen ⁹⁷ und Kartoffeln ² <i>Zwetschgen</i>
Dienstag, 24.09.2019	<i>Salat (Blattsalat, Möhren, Gurke) mit Americandressing ⁶¹</i> "Wikingertopf" mit kleinen Kartoffelklößen Gemüse (Erbsen und Wurzeln) in Rahmsauce und Käse gratiniert ^{97,58}	 <i>Salat (Blattsalat, Möhren, Gurke) mit Americandressing ⁶¹</i> Hähnchenbrust gebraten ² mit Broccolisauce und Vollkornnudeln ¹² und Gurken-Quark-Dip ^{97,52,58}
Mittwoch, 25.09.2019	 <i>Möhren-Kürbissalat</i> Hühnereier in milder Senfsauce ^{54,61} und Petersilienkartoffeln ²	<i>Möhren-Kürbissalat</i> Spitzkohl-Kartoffeleintopf fein und klein geschnitten (Möhren, Sellerie und Lauch) ^{2,3,12,51,511,60,61} mit Geflügelhackbällchen ^{51,511,52,54,58,61}
Donnerstag, 26.09.2018	 Deftige Kartoffelsuppe aus Süßkartoffeln mit buntem Gemüse (Möhren, Sellerie, Lauch) ^{2,3,12,51,511,60,61} und Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Buttermilchpudding (Vanille) ^{12,52,58}</i>	Rinderbraten mit Rotkohl ^{97,2,6} und Kartoffeln ² <i>Buttermilchpudding (Vanille) ^{12,52,58}</i>
Freitag, 27.09.2019	Vegetarische Maultaschen auf Gemüsebett mit Tomaten-Kräutersauce und bunten Salat <i>Quarkspeise mit Kirschen ^{52,58}</i>	 Fischfilet Seelachs gebraten in Knusperpanade ^{51,511,54,55,61} mit Letschogemüse (Paprika) und Vollkornreis Quarkspeise mit Kirschen ^{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 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.