







Speiseplan vom 30.09.2019 - 04.10.2019 (40. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 30.09.2019	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Vollkorn Penne (Nudeln)"1001 Nacht" mit Linsenbolognese (Linsen, Möhren, Lauch, Sellerie, Tomaten) ^{97,51,60}	 <i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Gebratene Hackfleischtaler (Gemischtes Hackfleisch aus Rind und Schwein) ^{20,51,511,54} mit Bratensauce dazu Kohlrabi ⁹⁷ und Kartoffeln ²
Dienstag, 01.10.2019	 "Crazy Wok" Kichererbsenpfanne mit Chinakohl und Kräutern ⁶⁰ dazu Ebly (gegarte Weizenkörner) ² dazu Kräuterquark ^{97,52,58} <i>Frisches Obst (Birne)</i>	Geflügelwiener (Truthahn/Hähnchen) ^{1,2,16} mit buntem Kartoffelsalat (Möhren, Gurken und Mais) ^{51,511,54,61} Baguette und Ketchup ⁵¹⁴ <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 02.10.2019	<i>Rohkost Möhre</i> Milchreis ^{52,58} mit heißen Kirschen ² und Zimt und Zucker	 <i>Rohkost Möhre</i> Vollkornspaghetti mit Thunfischsauce (Thunfisch, Lauch ,Sellerie und Möhren) dazu Reibekäse
Donnerstag, 03.10.2019	FEIERTAG	FEIERTAG
Freitag, 04.10.2019	 Cremige Tomatensuppe ⁹⁷ mit Vollkornreis und Broccoli ⁹⁷ <i>Fruchtjoghurt mit Erdbeeren</i> ^{52,58}	"Jägerbraten" Schweinenacknbraten ^{1,2,16} mit Pilzsauce ⁶⁰ dazu Bohnen ⁹⁷ und Kartoffeln ² <i>Fruchtjoghurt mit Erdbeeren</i> ^{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]

Herbstferien in Niedersachsen vom 04.10.-18.10.2019

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.