









Speiseplan vom 21.10.2019 - 25.10.2019 (43. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 21.10.2019	 Vollkornnudeln ⁵¹ mit Möhrenbolognese (Tomate) und Parmesankäse ^{52,58} und buntem Salat (Blattsalat, Radieschen, Möhre) mit Joghurdressing ^{52,54,58,61} <i>Frisches Obst</i>	Hackpfanne (gemischtes Hackfleisch aus Rind und Schwein) mit Mais und Paprika ^{51,511,61} dazu Salzkartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 22.10.2019	<i>Knabbergemüse Karotte</i> Milchreis ^{52,58} mit Zimt und Zucker und Apfelkompott ²	 <i>Knabbergemüse Karotte</i> Putenstreifen mit Hokkaidokürbis in Rahmsauce und Spätzle ^{51,511,54}
Mittwoch, 23.10.2019	 Gemüse Eintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln ^{97,2,60} dazu Baguette ^{51,511} <i>Buttermilchdessert Himbeere</i> ^{52,58}	Gulasch vom Rind ⁹⁷ mit Rotkohl ^{97,2,6} und Salzkartoffeln ² <i>Buttermilchdessert Himbeere</i> ^{52,58}
Donnerstag, 24.10.2019	Käsespätzle mit Reibekäse gratiniert, ^{97,51,54,58} dazu Gemüsestreifen (Lauch, Möhren, Sellerie) und Petersilie ⁶⁰ sowie Röstzwiebelsauce ^{51,511} <i>Frisches Obst</i>	 Fischfrikadelle (Seelachs) ^{51,55} mit milder Senfsauce ⁶¹ buntem Gemüse (Möhre, Blumenkohl und Broccoli) ⁹⁷ dazu Petersilienkartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 25.10.2019	 Rahmspinat mit Kartoffeln ² und Rührei ^{12,52,58} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	Schweinenackenbraten ^{1,2,16} mit Butterbohnen ^{97,52,58} und Salzkartoffeln 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;(514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (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

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.