





Speiseplan vom 25.02.2019 -01.03.2019 (09. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 25.02.2019	 Vollkornnudeln ⁵¹ Sojabolognese (Soja, Tomate, Lauch, Sellerie, Möhren) Möhrensalat ^{2,13,63} <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}	Kaiserschmarr'n ^{51,52,54,58} dazu Pflaumenkompott ^{12,52,58} und Vanillesauce ^{12,52,58} <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}
Dienstag 26.02.2019	Buntes Gemüse (Möhren, Blumenkohl und Broccoli) ⁹⁷ mit Bechamelkartoffeln ⁹⁷ <i>Frisches Obst</i>	 Deftige Linsensuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch, Kartoffeln und Geflügelwurst (Hähnchen/ Pute) ^{1,2,12,13,16,60,63} <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch 27.02.2019	<i>Rohkost: Möhrensticks</i> Lasagne "Wintertraum" mit Nudelteig, Steckrüben, Wirsing, Tomate und Käse gratiniert ^{51,54,58,60}	 <i>Rohkost: Möhrensticks</i> Gebratenes Seelachsfilet ^{2,55} mit milder Senfsauce ⁶¹ , Broccoli ⁹⁷ und Reis ²
Donnerstag 28.02.2019	 Schwäbischer Gemüseeintopf aus Möhren, Erbsen, Sellerie, Lauch, Petersi- lie und vegetarischen Maultaschen (gefüllte Teigtaschen) ^{51,511,52,54,58,60} <i>Birnenquark</i> ^{52,58}	Weideochsenbraten mit Rosmarinsauce ⁶⁰ bayrisch Kraut (Weißkohl) und Kartoffeln ² <i>Birnenquark</i> ^{52,58}
Freitag 01.03.2019	 <i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Rahmspinat Eierkissen (Rührei) und Salzkartoffeln ²	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Schweinenackenbraten ^{1,2,16} mit brauner Sauce und Steckrüben-Kartoffelpüree ^{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]

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

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.