








Speiseplan vom 11.03.2019 -15.03.2019 (11. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 11.03.2019	 Deftiger Kohleintopf aus Wirsing, bunten Möhren, Weißkohl mit Kartoffeln ² und Baguette ⁵¹⁴ <i>Obstsalat mit Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}	Nürnberger Bratwürstchen vom Schwein ^{16,60,61} mit Bratensauce Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Obstsalat mit Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}
Dienstag 12.03.2019	Erbsenpüree mit Karottengemüse, Eisberg-Salat ^{2,60} <i>Frisches Obst</i>	 Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Sellerie und Lauch dazu Vollkornreis <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch 13.03.2019	 Vollkorn-Rigatoni (Nudeln) ⁵¹ Grünkohlsauce dazu buntes Maisgemüse und Möhren-Rohkost ⁹⁷ <i>Bananenquark</i> ^{52,58}	Pizza mit Geflügelsalami (Pute) mit Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie und Möhren) mit Käse ^{1,2,51,52,58,60} <i>Bananenquark</i> ^{52,58}
Donnerstag 14.03.2019	<i>Rote-Bete-Apfel-Salat</i> ^{2,14,59,593,61} "Gnocchi aus dem Ofen" in Paprika-Tomatensauce mit Käse (Kartoffelprodukt) ^{51,54,58,60}	 <i>Rote-Bete-Apfel-Salat</i> ^{2,14,59,593,61} Gedämpfte Wildlachswürfel auf Erbsengemüse und Dillsauce ^{2,55} dazu Salzkartoffeln ²
Freitag 15.03.2019	 <i>Knabbergemüse</i> Hausgemachte Pancakes (Pfannkuchen) ^{51,511,516,52,54,58} mit Kirschgrütze ^{12,52,58}	<i>Knabbergemüse</i> Deftige Gulaschsuppe (Schwein und Rind) mit Paprika, Kartoffeln ² Roggenbrötchen ^{8,12,51,511,514,515}

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.