








Speiseplan vom 18.03.2019 -22.03.2019 (12. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 18.03.2019	Bechamelkartoffeln (in weißer Soße) mit buntem Gemüse (Möhren, Bohnen, Weißkohl) und Käse gratiniert ⁹⁷ <i>Waldmeister-Pfirsichquark</i> ^{12,52,58}	 Schweinerücksteak ^{51,511} mit Tomatensauce, Broccoli ⁹⁷ und Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Waldmeister-Pfirsichquark</i> ^{12,52,58}
Dienstag 19.03.2019	Deftige Kartoffelsuppe mit buntem Gemüse (Rosenkohl, Erbsen, Bohnen, Sellerie) ^{2,3,12,51,511,60,61} und Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Frisches Obst</i>	 Spaghetti in Tomaten-Thunfischsauce ^{51,511,2,55,} <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch 20.03.2019	 Knabbergemüse Möhren Grießbrei ^{51,511,52,58} mit heißen Kirschen ^{12,52,58}	<i>Knabbergemüse Möhren</i> Hackbraten vom Rind ^{52,54,60,61} mit brauner Sauce, dazu Rotkohl ^{97,2,6} und Kartoffeln ²
Donnerstag 21.03.2019	 Senfeier in milder Senfsauce ^{54,61} dazu Petersilienkartoffeln ⁶⁰ und Rohkost (Blattsalat, Möhren, Karotten) Hausdressing <i>Himbeerquark</i> ^{52,58}	Deftige Gyrossuppe mit Putenfleisch, Mais, Paprika, Zwiebeln und Kraut ² dazu Baguette ^{51,511} <i>Himbeerquark</i> ^{52,58}
Freitag 22.03.2019	 Österreichische "Kasnudeln" Vollkornnudeln, Wurzelgemüse, Sellerie, Lauch mit Käse ^{51,58,60} Gurkensalat ^{2,13,63} <i>Frisches Obst</i>	Warmer Leberkäse (Schwein) ^{1,2,16} mit Bratensauce Steckrüben-Möhrengemüse ⁹⁷ und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Frisches Obst</i>

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.