









## Speiseplan vom 25.03.2019 -29.03.2019 (13. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 25.03.2019	 <b>Gemüsebratlinge</b> (Weißkohl, Karotte, Blumenkohl, Broccoli, Erbsen) mit Käsesauce <sup>52,58</sup> dazu Möhren <sup>97</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup> <i>Obstsalat <sup>2</sup></i>	<b>Kasslerbraten</b> (Schwein) <sup>1,2</sup> mit Bratensauce Ananaskraut (Sauerkraut und Ananas) und Schupfnudeln <sup>97,51,54</sup> <i>Obstsalat <sup>2</sup></i>
<b>Dienstag,</b> 26.03.2019	 <i>Eisbergsalat und Mais mit Hausdressing</i> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Gemüsepufer</b> (Möhren, Zucchini und Kartoffeln) <sup>51,511,52,54,57,58,60,61</sup> mit bunter Rohkostauswahl (Möhren und Gurken) und Sour Creme <sup>97,52,5</sup>	<i>Eisbergsalat und Mais mit Hausdressing</i> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Gebratene Streifen vom Huhn</b> mit Backkartoffel <sup>12</sup> und Sour Creme <sup>97,52,58</sup>
<b>Mittwoch,</b> 27.03.2019	 <b>Blumenkohl-Mango-Curry</b> Aladin“ mit Linsenreis (mild gewürzt) <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> <sup>52,58</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> (Weißkohl, Möhren, Lauch, Bohnen) mit Rindfleisch und Kartoffeln <sup>2,60</sup> <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> <sup>52,58</sup>
<b>Donnerstag,</b> 28.03.2019	<b>Milchreis</b> mit Apfelmus <sup>2,52,58</sup> und Zimt und Zucker Frisches Obst	 <b>Fischfilet gebraten</b> (Lachs) <sup>12,51,511,54,55,61</sup> mit gestovten Erbsen und Wurzeln (in weißer Soße) und Petersilienkartoffeln <sup>2</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Freitag,</b> 29.03.2019	 <b>Frikadelle</b> „Bugs Bunny“ mit Möhren, Quark, Grieß und Eiern, <sup>97,2,51,511,52,54,58</sup> dazu Bechamelkartoffeln (in weißer Sauce) und Gurkensalat <i>Rote Grütze (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren) mit Vanillesauce</i> <sup>12,52,58</sup>	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit Rinderhack, Möhren Sellerie, Lauch und Tomaten, dazu Parmesankäse <i>Rote Grütze (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren) mit Vanillesauce</i> <sup>12,52,58</sup>

**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 SO<sub>2</sub> 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.