









Speiseplan vom 01.04.2019 -05.04.2019 (14. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 01.04.2019	 Bunte Möhrenpfanne (rot und gelb) dazu Erbsen und weiße Sauce mit Spätzle ^{51,511,54} <i>Frisches Obst: Birne¹⁴</i>	Gulasch vom Schwein mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <i>Frisches Obst: Birne¹⁴</i>
Dienstag 02.04.2019	 Backkartoffel ¹² mit buntem Rohkost-Gemüse (Möhren, Kohlrabi) ⁹⁷ dazu Tomaten-Käsesauce ^{52,58} <i>Schokoladenpudding ^{52,58}</i>	Geflügel-Döner (Huhn) mit Tomaten, Gurken, Weißkohl, Fladenbrot und Knoblauchdip <i>Schokoladenpudding ^{52,58}</i>
Mittwoch 03.04.2019	 <i>rot-grüner Gemüsesalat (Radieschen, Gurke)</i> ^{2,13,61,63} Pfannkuchen ^{51,52,54,58} mit Apfelgrütze ^{2,12,52,58}	<i>rot-grüner Gemüsesalat (Radieschen, Gurke)</i> ^{2,13,61,63} Putenschnitzel mit Geflügelsauce zweierlei ZucchiniGemüse ⁹⁷ und Salzkartoffeln ²
Donnerstag 04.04.2019	Eintopf mit buntem Frühlingsgemüse (bunte Möhren, Spargel, Erbsen, Kartoffeln) ^{2,60} und vegetarischen Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln, Kartoffeln) ^{20,54} Roggenbrötchen ^{8,12,51,511,514,515} <i>frisches Obst</i>	 "Fischburger" Fischfrikadelle (Hering) im Brötchen mit frischen Tomaten, Gurke, Eisbergsalat ^{51,52,55,58,60,62} Joghurt-Kräuter-Dip ^{1,2,3,4,12,51,511,54,61} und Backkartoffel ¹² <i>frisches Obst</i>
Freitag 05.04.2019	 ZucchiniPFanne mit Käse ^{2,3,12,51,511,58,60} dazu Currysauce ² und Vollkornreis <i>Kirschgrütze mit Vanillesauce ^{12,52,58}</i>	Braten von der Putenoberkeule ⁶¹ mit Salbeisauce ⁶⁰ dazu Möhren ⁹⁷ und Kartoffeln ² <i>Kirschgrütze mit Vanillesauce ^{12,52,58}</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.