



Speiseplan vom:
09.11.2020 bis 13.11.2020

Für Schulen und Kindertagesstätten



Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dressing	KW
Normalkost	Schweinefleisch frei	vegetarisch	Salat	nach Wahl	46
Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffelwürfel und Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Möhren), dazu Rheinische Mettwurst, 1 Scheibe Vollkornpumpernickel Obst a1, a2	Hünersuppentopf mit Eiermuschelnudeln und Gartengemüse (Blumenkohl, Fingermöhren, Erbsen, 1 Scheibe Vollkornpumpernickel Obst a1, a2	Tortellini Tricolore mit Ricottakäse gefüllt, dazu Strauchtomatensoße Obst a1, g	Salatvariation "Neptun" mit Thunfisch, roten Zwiebelringen, Ei und Oliven Baguettebrötchen d, c, a1	1. American-Dressing 2. French-Dressing 3. Joghurt-Dressing 4. Kräuter-Dressing a1, c, g, i, j	Mo
Westfälischer Hackbraten (Schwein) mit gerahmten Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Fruchtquarkspeise a, c, i, j, g	5 Chicken Nuggets mit gerahmten Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Fruchtquarkspeise a1, g	Blumenkohlröschen mit Sauce Bernaise und gebratenen Drillingen Fruchtquarkspeise g, i	Mischsalat "Paris" mit gebratenen Balsamico-Champignons	1. American-Dressing 2. French-Dressing 3. Joghurt-Dressing 4. Kräuter-Dressing a1, c, g, i, j	Di
"Piccata-Milanese" Putenschnitzel in Ei-Parmesanhülle, auf Tomaten-Basilikum-Soße und Penne Rohkoststicks a1, c, g	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel, dazu Butterreis Rohkoststicks 1,12	Vollkorn-Penne mit italienischem Gemüse und Tomaten-Basilikum-Soße Rohkoststicks a1	Salat "Caprese" Blattsalate mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Kapern, Ciabatta g, a1	1. American-Dressing 2. French-Dressing 3. Joghurt-Dressing 4. Kräuter-Dressing a1, c, g, i, j	Mi
Schweinefiletmedaillon in leichter Pfefferrahmsauce, mit Butterspätzle und Blattsalat mit Balsamicovinaigrette Fruchtquarkspeise a1, g, 12	Hähnchenbrustfilet in Rosmarinsauce, mit Butterspätzle und Blattsalat mit Balsamicovinaigrette Fruchtquarkspeise a1	Orientalische Linsensuppe mit Sauerrahm und frischer Minze, dazu Fladenbrot Fruchtquarkspeise a1, g, k	Romana Blattsalat mit Yakitori-Hähnchenspieß und gerösteten Erdnüssen e, f	1. American-Dressing 2. French-Dressing 3. Joghurt-Dressing 4. Kräuter-Dressing a1, c, g, i, j	Do
Schlemmerfilet "Bordelaise" mit würziger Krtäuterauflage, dazu buntes Gemüse-Kartoffelpüree a1, d, g	Mediterrane Fischpfanne "Kreta" mit Bandnudeln, Wildlachs, Alaska-Seelachs und Shrimps, unter knackigem Gemüse a, b, d	Warmer Milchreis mit Beerenfrüchten (kalt) g	Kürbis-Couscos-Salat mit Granatapfel und Halloumi Grillkäse a1, k, g	1. American-Dressing 2. French-Dressing 3. Joghurt-Dressing 4. Kräuter-Dressing a1, c, g, i, j	Fr

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene (Zahlen und Buchstaben) entnehmen Sie bitte dem Aushang.

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und Schulen.

Rohkost bestehend aus : Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, Tomate