



Speiseplan vom 14.01.2019 -18.01.2019 (03. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 14.01.2019	<i>Linsensalat</i> 2,13,60,61,63 Pizza Veggie mit Tomaten und Zucchini, Mais und Käse 51,52,58	<i>Linsensalat</i> 2,13,60,61,63 Vollkornspiralen mit Gemüse-Rindfleischragout (Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Pilze 1,2,51,511,54,58,60
Dienstag, 15.01.2019	Milchreis 52,58 und Zimt und Zucker und Apfelmus ² <i>Obst Mandarine</i> ¹⁴	Braten von der Putenoberkeule ⁶¹ mit Bratensauce Rotkohl ^{97,2,6} und Kartoffeln ² <i>Obst Mandarine</i> ¹⁴
Mittwoch, 16.01.2019	Gefüllte Zucchini mit Couscous und Käse 2,3,12,51,511,58,60 Tomaten-Basilikumsauce und Kartoffelpüree 12,52,58 <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	Gnocchi 51,54 mit Hackfleischsauce (Rindfleisch, Möhre, Lauch, Sellerie) und geriebenem Käse ⁵⁸ <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}
Donnerstag, 17.01.2019	Gestovter Blattspinat mit Rührei 52,54,58 und Salzkartoffeln ² <i>Quarkspeise</i> ^{52,58}	Spaghetti ^{51,511} mit Tomaten-Thunfischsoße 2,55 <i>Quarkspeise</i> ^{52,58}
Freitag, 18.01.2019	<i>Möhrensalat</i> Gratiniertes Blumenkohlgemüse ⁵⁸ mit Käsesauce 52,58 und Backkartoffeln ¹²	<i>Möhrensalat</i> Kasslernacken (Schwein) ^{1,2} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 12,52,58

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 Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

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.