

Speiseplan vom 25. bis 28. Februar (Kalenderwoche 9)



Menü/Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
vegetarisch	Bio-Vollkornspirelli mit Spinat-Rahmsauce 100g enthalten: kJ 255 kcal 61 ZIA 4, 11, 11a, 17	Bio-Kartoffeln mit Blumenkohl natur, dazu Kräuter-Rahm-Sauce 100g enthalten: kJ 220 kcal 53 ZIA 4, 5, 11a, 17, 19	<p>Heute kein Mittagessen Schluss 12:30 Uhr wegen päd. Konferenz.</p>	Bio-Kartoffeln mit Erbsen natur in Tomatengemüse-sauce (Erbse, Möhre, Sellerie) 100g enthalten: kJ 291 kcal 70 ZIA 5, 11a
Menü	Hähnchen-Schnitzel "Jäger Art" auf Reis, dazu Champignonsauce und Erbsengemüse 100g enthalten: kJ 320 kcal 77 ZIA 2, 11a, 17	Hähnchenoberkeule (ohne Knochen) auf Djuwetsch-Vollkorn-reis und Tzatziki 100g enthalten: kJ 438 kcal 105 ZIA 2, 4, 11a, 13, 17, 20		Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Paprika, Tomaten und Kidneybohnen, dazu Reis und Blattsalat mit Hausdressing 100g enthalten: kJ 292 kcal 70 ZIA 2, 4, 11a, 13, 20
laktosefrei	Hackfleischbällchen vom Rind mit Preiselbeerrahm-sauce, dazu Kroketten und Fingermöhren natur 100g enthalten: kJ 516 kcal 123 ZIA 2, 4, 11a, 17	Kürbiseintopf		Rinderbraten
glutenfrei	Bratwurst	Rührei		Kartoffel-Gemüsegericht

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Die Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden die Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vorbehalten.

ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere
Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

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. Die Logos werden auf der Homepage von deli-carte.de ausgewiesen. Bitte informieren Sie sich bei Bedarf dort über die jeweilige Logo-Zertifizierung.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

