

Speiseplan vom 11. bis 15. März

(Kalenderwoche 11)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Bunte Nudeln "Carbonara" mit Schinken- Sahnesauce und Gurkensalat 100g enthalten: kJ 342 kcal 82 ZIA 1, 2, 3, 4, 5, 10, 11a, 17, 20	Puten- geschnetztes mit Brokkoli und Eierspätzle 100g enthalten: kJ 229 kcal 55 ZIA 2, 11a, 13, 17	Geflügel- bockwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 303 kcal 72 ZIA 2, 3, 5, 7, 17, 22	Bio Spaghetti mit Tomatensauce 100g enthalten: kJ 242 kcal 58 ZIA 11, 11a, 19
Menü 2 (muslimisch)	Rinderfrikadelle in dunkler Sauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 327 kcal 78 ZIA 2, 5, 11a, 13, 22	s. Menü 1	s. Menü 1	s. Menü 1
Menü 3 (vegetarisch)	Bio Kartoffel- Gemüseauflauf mit Erbsen und Möhren, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: kJ 264 kcal 63 ZIA 4, 11a, 17	Bio Vollkornspirelli mit Spinat-Rahm- Sauce 100g enthalten: kJ 255 kcal 61 ZIA 4, 11, 11a, 17	Bio Kartoffel- Möhreneintopf mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln 100g enthalten: kJ 148 kcal 35 ZIA 11a	Bio Spaghetti mit Tomatensauce 100g enthalten: kJ 242 kcal 58 ZIA 11, 11a, 19
Menü 4 (laktosefrei)	Rinderfrikadelle in dunkler Sauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 327 kcal 78 ZIA 2, 5, 11a, 13, 22	Puten- geschnetztes mit Brokkoli, dazu Eierspätzle 100g enthalten: kJ 223 kcal 53 ZIA 2, 11a, 13	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch 100g enthalten: kJ 213 kcal 51 ZIA 5, 19, 22	Putenbraten in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 197 kcal 47 ZIA 2, 5, 11a, 22
Menü 5 (glutenfrei)	Ungarischer Feuertopf mit Cabanossi, Kidneybohnen, Kartoffeln, Paprika, Mais, Zwiebeln 100g enthalten: kJ 2618 kcal 627 ZIA 3,5,7,16,19,20	Hähnchen- brustfilet mit Spinat und Bechamelkartoffeln 100g enthalten: kJ 556 kcal 133 ZIA 17,19	Milchreis mit Sauerkirschen 100g enthalten: kJ 479 kcal 114 ZIA 17	Hausgemachte Fleischwurst vom Schwein auf Wirsing, mit Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 2765 kcal 663 ZIA 3,5,7,19,20

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 zusammengesetzt; 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!“

