

# Speiseplan vom 18. bis 21. März

## (Kalenderwoche 12)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü 1</b>	Rinder- geschnetzeltes "Stroganoff" mit Porreegemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 316 kcal 75 ZIA 2, 4, 5, 9, 11a, 17, 20, 22	Bio Brokkoli- Blumenkohl- auflauf mit Kartoffeln und jungem Gouda überbacken 100g enthalten: kJ 204 kcal 49 ZIA 4, 11a, 17	Geflügel- bratwurst in dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Reis 100g enthalten: kJ 305 kcal 73 ZIA 2, 5, 11a, 17, 22	Korkenzieher- nudeln mit Brokkoli in Käse- Rahmsauce, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 100g enthalten: kJ 400 kcal 96 ZIA 1, 4, 10, 11a, 17, 19
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Bio Tomaten- Rahmsuppe mit Reiseinlage 100g enthalten: kJ 372 kcal 89 ZIA 4, 11a, 17, 19	Bio Brokkoli- Blumenkohl- auflauf mit Kartoffeln und jungem Gouda überbacken 100g enthalten: kJ 204 kcal 49 ZIA 4, 11a, 17	Bio Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Rahmspinat 100g enthalten: kJ 321 kcal 77 ZIA 4, 5, 11, 11a, 17	Bio Reis mit Kräuter- Rahmsauce, dazu Erbsen- Möhrengemüse 100g enthalten: kJ 378 kcal 90 ZIA 4, 11a, 17, 19
<b>Menü 3</b> (laktosefrei)	Rinder- geschnetzeltes "Stroganoff" dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 255 kcal 61 ZIA 2, 5, 9, 11a, 20, 22	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Brokkoli und Reis 100g enthalten: kJ 175 kcal 42 ZIA 2, 11a	Möhreneintopf "Bürgerlich" 100g enthalten: kJ 198 kcal 47 ZIA 5, 22	Rindergulasch dazu Karottengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 227 kcal 54 ZIA 2, 5, 11a, 22
<b>Menü 4</b> (glutenfrei)	Bratwurst vom Schwein mit Sauerkraut und Püree 100g enthalten: kJ 3024 kcal 720 ZIA 3,7,10,17,19,22	Rührei mit Spinat und Kartoffeln 100g enthalten: kJ 404 kcal 97 ZIA 13, 17, 19	Reis- Gemüseintopf mit Rindfleisch 100g enthalten: kJ 1491 kcal 355 ZIA 19	Kartoffel- Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl in Rahm 100g enthalten: kJ 122 kcal 29 ZIA 17, 19

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!“

