

Speisenplan September 2020

1	Di	Milchreis mit Apfelmus/ Geflügelwurst, Püree und Erbsen
2		Kartoffel- Gemüse- Eintopf
3		Putengyros mit Tzatziki, Reis und Krautsalat
4		Spätzle, Käsesauce und Röstzwiebeln
5	---	
6	---	
7	Mo	Chrispy Fisch, Püree und Broccoli
8		Senfeier, Kartoffeln und Rote Beete
9		Hühnerfrikassee mit Reis
10		Nudeln mit Bolognesesauce
11		Käse- Lauch- Suppe
12	---	
13	---	
14	Mo	Cremespinat, Salzkartoffeln und Ei
15		Farlafel, Tomatenreis und Balkangemüse
16		Würstchengulasch mit Nudeln
17		Fischstäbchen, Püree und und bunten Möhren
18		Kartoffelpuffer mit Apfelmus/ Pizzasuppe mit Baguette
19	---	
20	---	
21	Mo	Maccaroni, Tomatensauce und Eisbergsalat
22		Seelachs Bordelaise, Püree und Fingermöhren
23		Geflügelfrikadellen, Kartoffeln mit Bohnen in Rahmsoße
24		Sherpherd´s Pie mit Mais und Gurken
25		Nudelsuppe mit Gemüse und Sticks
26	---	
27	---	
28	Mo	Pfannkuchen mit Apfelmus/ Pfannkuchensuppe
29		Königsberger Klöße mit Kartoffeln
30		Gemüse- Curry- Reis- Pfanne
31	---	

OGTS / Kita

Legende zu den deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen

	Inhaltsstoffe				Allergene
1	Geschmacksverstärker			a	Hühnereier
2	Farbstoff			b	Erdnüsse
3	Konservierungsstoffe			c	Fisch
4	Nitritpökelsalz			d	Milch/- Produkte (einschließlich Lactose)
5	Nitrat			e	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
6	Antioxidationsmittel			f	SO ₂ und Sulfite
7	geschwefelt			g	Sellerie
8	geschwärzt			h	Senf
9	gewachst			i	Sesamsamen
10	Phosphat			j	Soja
11	Süßungsmittel			k	Süßlupinen
12	enthält eine Phenylalaninquelle			l	Krebstiere
15	Emulgator			m	Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln, Austern)
16	Stabilisator			n	Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
17	Dickungs/ Geliermittel				
18	Säuerungsmittel				