

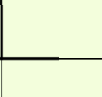
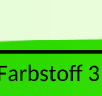
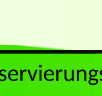
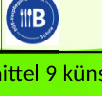


Speiseplan

KW:
21.09.26

39
bis 25.09.26

FrischeBlizz
Kindertagesstätten- & Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Erbsencrèmesuppe mit geschnittenen Rinderroten(17/19/23) dazu Bauernbrot (10.1) Reines Rindfleisch  	Frische Tortellini(10.1) gefüllt mit Lachs (13) in einer Frischkäsesoße(17) Fisch  	Putengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße (17/23) dazu Reis Reines Putenfleisch  	Putengyros mit mildem Tsatsiki (17) und Zapfenkroketten (12) Reines Putenfleisch  	Kartoffelgulasch (23) mit bunten Karotten dazu Vollkornbrötchen (10.1) Vegan  
Menü II	Kartoffel-Frischkäsetaschen (17) mit Kräuterquark (17) und Marktgemüse (23)  Vegetarisch 	Frische Spaghetti (10.1) mit Tomatensoße und Reibekäse (17) Vegetarisch 	Kartoffel-Kürbiskern-Rösti und Rote Bete-Apfel-Salat mit Schmand (8/17) Vegetarisch 	Fruchtiges gelbes Kokos-Curry mit Gemüse (23) und Reis  Vegan 	Dampfnudeln (10.1/12) mit Vanillesoße(17) und glasierten Kirschen dazu Gemüsesuppe(19) Vegetarisch 
Salat	Saisonsalat, Apfelvinaigrette (19) 	Gurkensalat (19) 	Salat mit Gurken und Paprika, Vinaigrette (19) 	Rote Bete Salat (19) 	Cole Slaw (12/17/19) 
Obst	Saisonales Obst am Stück 	Saisonales Obst am Stück 	Saisonales Obst am Stück 	Saisonales Obst am Stück 	Saisonales Obst am Stück
Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (17) 	Vanillepudding (17) 	Cookie-Cream (10.1/12/17) 	Götter Speise Exotik (Rinderge-latine) 	Obstsalat 

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene :10Gluten(10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer),11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam, 17Milch,18Schalenfrüchte

(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie