Speiseplan

KW: 45

02.11.26 *bis 06.11.26*

FrischeBlizz
Kindertagesstätten- & Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Hühnerfrikasseé mit Erbsen(17) mit buntem Karottengemüse (23) und Reis Reines Hühnerfleisch	Linsen (19/23) mit frischen Spätzle (10.1/12) und Putensaitenwürstchen (1/5/17) Reines Putenfleisch	Fischfrikadellen (*Neues Produkt*) aus Seelachs (10.1/13/17/19) mit Dillschmand (17) und Kartoffelsalat (19/23) Fisch	Mini-Rindfleischbällchen (10.1/12/17), mit Bratensoße(23),Erbsen und Kartoffelpürée (17) Reines Rindfleisch	Eintopf mit Gemüse(23) und Grießklößchen (10.1/12/17), dazu Vollkornbrötchen (10.1) Vegetarisch
Menü II	Kokoscurry mit Kichererbsen, Gemüse (23) und Reis Vegan	Vegetarische Maultaschen (10.1/12) mit Tomatensoße(23) und Käse (17) überbacken Vegetarisch	Frische Hörnchennudeln (10.1) mit Tomatensoße(23) und geriebenem Käse (17) Vegetarisch	Kaiserschmarrn (10.1/12/17) mit Brombeerkompott und Gemüsecrémesuppe (17/23) Vegetarisch	Nudelauflauf mit Sahnesoße, Spinat und Tomaten mit Käse gratiniert (10/17) Vegetarisch
Salat	Chinakohlsalat mit Orangendressing (19)	Salat-Mix, Vinaigrette (19)	Gurkensalat (19)	Salat-Mix, Vinaigrette (19)	Rote Bete Salat (8/19)
Obst	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück
Dessert	Brombeerjoghurt (17)	Rote Grütze	Fruchtjoghurt (17)	Kirsch-Quark (17)	Griechischer Joghurt mit Honig (17)

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,18Schalenefrüchte (18.1Mandeln, 18.2Haslenüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekanüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie