Speiseplan

KW: 48

23.11.26 bis 27.11.26

FrischeBlizz
Kindertagesstätten- & Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Panierte-Mini-Hähnchenschnitzel (10.1) mit Spätzle (10.1/12) und Bratensoße Reines Hähnchen-fleisch	Happyfisch(10/13) mit Apfel-Dill-Remoulade(12/19/23) und Kartoffel-Wurzelgemüse Fisch	Veganes Schnitzel(10.1) mit Kartoffel-Gemüsepfanne(23) und Paprika-Dip(12) Vegetarisch	Putengeschnetzeltes in Currysahnesoße (17) mit Reis Reines Putenfleisch	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Bohnen und Mais (19/23) dazu Reis Reines Rindfleisch
Menü II	Kichererbseneintopf (19/23) mit Karotten und Kartoffelwürfeln dazu Vollkornbrötchen (10.1) Vegan	Kartoffelrösti mit Pilzrahmsoße (17/23) Vegetarisch	Grießbrei (10.1/17) mit gelben Früchten und Zimtcrumble (10.1) dazu Gemüsesuppe mit Eierstich (12/19/23) Vegetarisch	Falafelbällchen (10.1) mit Hummus(16) und Bulgur(10.1) Vegan	Laugensemmelknödel (10.1/12) mit Rahmsoße (17) und Erbsengemüse (19) Vegetarisch
Salat	Karottensalat, Apfel-Vinaigrette (19)	Blattsalat, Himbeerdressing (2/19)	Gurkensalat (19)	Saisonsalat, Apfelvinaigrette (19)	Rohkostsalat, Vinaigrette (19)
Obst	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück
Dessert	Himbeerjoghurt(17)	Griechischer Joghurt mit Honig (17)	Götterspeise Waldmeister (Rindergelatine)	Panna Cotta (17) mit Heidelbeeren	Halbe Aprikose in Vanillesosse (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, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekanüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie