Speiseplan **KW: 46** **09.11.26 bis 13.11.26**

FrischeBlizz Kindertagesstätten- & Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Hähnchen-Kürbisgulasch (17/23) mit Knöpfle (10.1/12) Reines Hähnchen	Kartoffelcrèmesuppe (17/23) mit Geflügelsaitenwürstchen (1/5/17), dazu Bauernbrot (10.1) Reines Putenfleisch	Rindfleisch-Maultaschen (10.1/12) in der Brühe (23) dazu Kartoffelsalat (19) Reines Rindfleisch	Frische vegetarische Tortellini (10.1/17) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomaten- Paprika-Soße Vegan	Wildlachsfilet „Reis-Popper" (13) (MSC) mit Remouladensoße (12/19) und Salzkartoffeln Fisch
Menü II	Schupfnudelpfanne mit Karotten (10.1/12) und Spitzkohl (23) Vegetarisch	Gemüselasagne mit Béchamelsauce und Käse überbacken (10.1/12/17/23) Vegetarisch	Bohneneintopf mit grünen Bohnen, Karotten, Sellerie und weißen Riesenbohnen (23), dazu Vollkornbrötchen (10.1) Vegan	Ofenschlupfer (10.1/12/17) mit Vanillesoße (17) dazu Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln (10.1/19/23) Vegetarisch	Frische Spaghetti (10.1) mit Gemüsebolognese (23) und Reibekäse(17) Vegetarisch
Salat	Kohlrabisalat, Joghurtdressing (17/19)	Rohkostsalat, Vinaigrette (19)	Saisonsalat, Apfeldressing (19)	Saisonaler Salat, Vinaigrette (19)	Karottensalat, Apfel-Vinaigrette (19)
Obst	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück
Dessert	Ananas-Sahne-Quark(17)	Mangocréme(17)	Stracciatella-Créme (17)	Schokoladenpudding (17)	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,18Schalenefrüchte (18.1Mandeln, 18.2Haslenüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekanüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie