Speiseplan | **KW:** 47 | **16.11.26** bis **20.11.26** | FrischeBlizz Kindertagesstätten- & Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Erbsencrémesuppe 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) Vegetarisch
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 Gemüse mit Apfel und Créme fraîche (17) Vegetarisch	Fruchtiges gelbes Kokos-Curry mit Gemüse (23) und Reis Vegetarisch	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,18Schalenefrüchte
(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekanüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie