



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



## 33. Woche vom 14.08. - 18.08.2023 (Ferien in Thüringen) (Ferien in Nieders. bis 16.08.23)

	Menü I	Menü II Vegetarisch	Menü III Renner der Woche	Menü IV Salat der Woche	Menü V Rohkostsalat-Beilage *
<b>Montag</b>	pan. Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln  A1CG	Reissuppe mit Vollkornreis, Erbsen, Möhren, Lauch, Blumenkohl u. Eierstich, dazu Brötchen  A1CGI	Montag - Freitag	nur Dienstag + Donnerstag	Karottensticks
<b>Dienstag</b>	buntes Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Möhren), dazu Langkornreis  Obsta A1G	Blumenkohl mit Béchamelseoße und Salzkartoffeln  Obsta A1GI	Königsberger Klopse	Mexikanischer Salat	Kohlrabisticks
<b>Mittwoch</b>	Linseneintopf mit Wiener Würstchen <sup>3,6,7</sup>  Vanille-Birnenjoghurt GI	Bandnudeln mit vegetarischer Soja-Bolognese <sup>4</sup> und Tomatenstücken  Vanille-Birnenjoghurt A1A3FI	in Kapernsoße, mit Kartoffeln <sup>6</sup>	mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten u. bunter Salatmischung, dazu French Dressing	Paprikasticks rot
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenbrust in Geflügelsoße und Reis, dazu gelber Bohnensalat  A1I	italienisches Tomatenragout mit Kräutern und Makkaroni, dazu gelber Bohnensalat  A1I	Dessert		Radieschen
<b>Freitag</b>	Heringsfilethappens in Joghurtsöße (mit Gurke, Apfel und Zwiebeln), dazu Kartoffeln <sup>6</sup>  Obsta A1DGIJ	Milchreis mit warmen Apfelkompott, dazu Zucker und Zimt  G	A1CGIJ	GI	Gurkensticks

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

\* Mindestabnahmemenge 10 Portionen,  
nicht in Einzelportionen lieferbar

Änderungen vorbehalten

EU-Zulassungs-Nr. TH 03399

Allergene (bezieht sich nur auf das Menü ohne Dessert): Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln; H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere  
Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst ; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Wir wünschen dir guten Appetit, deine regionale Küche aus Teistungen!  
☎ 03 60 71/9 62 84 · Fax 03 60 71/8 19 18 · Am Dämmig 1 · 37339 Teistungen

**fm-teistungen.de**