

SPEISEPLAN

KW 47 vom 20.11. – 24.11.2023

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE



Speisen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilagen Salat/Suppe	Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill  	Knabber Karotten 			
Hauptgericht	Kids Chili con Carne mit Rind-Kidney Bohnen Mais und Fladenbrot (Weizen)  	Ravioli mit Rindfleischfüllung mit Tomaten Basilikum Sauce (Weizen)   	Hühnerfrikassee mit Bio Erbsen, Bio Möhren und Bio Vollkorn Reis   	MSC Seelachs Burger mit Tomaten, Gurken mit Tzatziki und Bio Rösti Ecken (Weizen)     	Hähnchen-Cordon Bleu, vegane Bratensauce und Blumenkohl-Kartoffelstampf (Weizen)  
Salatteller	Saisonaler Blattsalat mit Tomaten-Vinaigrette und gebackenen Mini Fetakäse-Rindfleischbällchen, Paprika-Dip und Bio Brötchen (Weizen)   	Spinatsalat mit roten Linsen, gebackenen Falaffel, Gurken Raita und Brötchen (Weizen)  	Winzer Salat mit gerösteten Brotwürfeln, glasierten Apfel-Trauben, Käsewürfel und Apfel-Senf Dressing und Baguette (Weizen)   	Crispy Mix Salat mit Mini Mozzarella und Kirschtomaten, Mehrkorn Brötchen (Weizen)  	Chefsalat mit Balsamico Dressing, marinierten Gemüse und gebratenen Hähnchenstreifen und Bio Brötchen (Weizen)  
Vegetarisch	Veggi Bulgur Chili mit Kidneybohnen, Mais und Fladenbrot (Weizen)   	Ravioli Käse & Spinat mit Tomaten –Basilikum Sauce (Weizen)    	Frikassee von Bio Erbsen-Möhren-Gemüse mit Bio Vollkorn Reis  	Gnocchi mit Spinat-Käsesauce (Hartweizen)    	Cremesuppe von Bio Karotten mit Backerbsen und Bio Knusperbrötchen (Weizen)    
Dessert	Bio Obst vom Pfälzer Markt  	Schokoladenpudding 1,5%  	Obst vom Obstbau Wenz-Söllingen 	Naturjoghurt 1,5% mit Honig und Hafer Vollkornflocken (Hafer)   	Apfelkompott 

-  **Glutenhaltiges Getreide** namentlich Weizen (wie Dinkel)
-  **Krebstiere und Erzeugnisse** daraus
-  **Eier und Erzeugnisse** daraus
-  **Fische und Erzeugnisse** daraus
-  **Erdnüsse und Erzeugnisse** daraus
-  **Soja und Erzeugnisse** daraus
-  **Milch und Erzeugnisse** daraus
-  **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kastanien, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und
-  **Sellerie und Erzeugnisse** daraus
-  **Senf und Erzeugnisse** daraus
-  **Sesam und Erzeugnisse** daraus
-  **Schwefeldioxid und Sulfite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
-  **Lupinen und Erzeugnisse** daraus
-  **Weichhäutige und Erzeugnisse** daraus
-  **keine Angaben zu enthaltenen Allergenen**
-  **keine Allergene** direkt enthalten

Übersicht der Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Süßungsmittel Saccharin 5 mit Süßungsmittel Cyclamat 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 mit Süßungsmittel Acesulfam 8 mit Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

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 werden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine **Menülinie** zertifiziert.