





















(Nr. 2) Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
20.11.17 bis 24.11.17	Spaghetti (a,c) mit Bologneser Soße (a,i), Reibekäse (x) und Salat (6,21,i,f,g) Tagesobst (y) 	MSC-Seelachsfilet (d,a) mit Reis und Möhrengemüse (x)  Naturjoghurt (g) mit Vollkornmüsli (a,h)	Geheirade (Mehlknödel (a,c,g) mit Kartoffeln), Zwiebelsoße (g) und Rote Bete  Pudding (g)	Gemüsesuppe (i) mit Vollkornbrot (a)  Donut (a,c,g)	Hähnchenschenkel mit Püree (g), Rahmsoße (a,f) und Salat (6,21,i,f,g)  Tagesobst (y)
Vegetarisch	Veget. Bolognese (i)	Couscous- Pfanne (a,i)	./.	./.	Veget. Bratling (a,c,g)
27.11.17 bis 01.12.17	Pellkartoffeln mit Quark (g) und Gurkensticks  Schokopudding (g)	Putengulasch (a,f) mit Vollkornreis und Buttergemüse (g)  Vanillequark (g) mit Schokostreusel	Holsteiner Gemüseintopf (g,i) mit Flütes (a)  Banane (y)	Fischstäbchen MSC Seelachs (a,d) mit Schwenkkartoffeln, Dip (g) und Karottensticks  Himbeerjoghurt (g)	Frikadelle (a,c) mit brauner Soße (a,f)  Dinkelvollkornspätzle (a,c) und Kohlrabi (x) Tagesobst (y)
Vegetarisch	./.	Gemüsegulasch (i)	./.	Tortellini (a) mit Tomatensauce (i)	Reisfrikadelle (a,c,g)
04.12.17 bis 08.12.17	Hühnerfrikassée (g) mit Reis und Leipziger Allerlei (g)  Pudding (g)	Linseneintopf (g,i) mit einem Brötchen (a)  Weckmann (a,c,g)	Paniertes Hokifilet MSC (a,d) mit Ebly (a) und Gurkensalat (6,21,i,f,g)  Tagesobst (y)	Döner (a) zum Selbermachen mit Putenfleisch, Knoblauchsauce (g), Krautsalat, Zwiebeln und grünem Salat  Erdbeerjoghurt (g)	Spiralnudeln (a,c) mit weißer Gemüsesoße (i), Reibekäse (x) und Salat (6,21,i,f,g)  Tagesobst (y)
Vegetarisch	Veget. Maultaschen (a,c)	./.	Käse- Cordonbleu (a,c,g)	Veget. Döner (a)	./.
11.12.17 bis 15.12.17	Chili con Carne (i) mit Couscous (a) und Salat (6,21,i,f,g)  Quarkspeise (g)	Püree (g), Rührei (c,x) und Spinat (x)  Pudding (g)	Erbsensuppe (i,g) mit Wiener (1,3,17) und Brot (a)  Banane (y)	Ravioli (a) mit Tomatenfüllung, Käse-Tomaten-Soße (g) und Salat (6,21,i,f,g)  Mandarinenjoghurt (g)	Fischfrikadelle (a,d,j,c,i) aus MSC- Seelachs, Sauce Hollandaise (1,g,l,c,a), Vollkornreis und Möhrensalat (6,21,i,f,g)  Tagesobst (y)
Vegetarisch	Chili sin Carne (i)	./.	Veget. Würstchen	./.	Veget. Bratling (a,c)



Unser **Speiseplan für Schulen** entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem entsprechenden Logo ausgezeichnet.



Saar-Retti Hotline:
06838 - 97 49 06

ZUSATZSTOFFLISTE:

- | | |
|---|---|
| 1 = mit Konservierungsstoffe | 13 = kakaohaltige Fettglasur |
| 2 = mit Farbstoff (Karotin) | 14 = Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet |
| 3 = mit Antioxidationsmittel | 15 = Alkohol |
| 4 = mit Geschmacksverstärker von zugekauften Produkten | 16 = geschwefelt |
| 5 = mit Phosphat | 17 = Stabilisator |
| 6 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel | 18 = Emulgator |
| 7 = geschwärzt | 19 = Säureregulator |
| 8 = gewachst | 20 = Schmelzsahne |
| 9 = chininhaltig | 21 = Säuerungsmittel |
| 10 = mit Eiklar | 22 = Emulgator |
| 11 = mit Milcheiweiß | 23 = Backtriebmittel |
| 12 = mit Sojaeiweiß | |

ALLERGENE:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| a = Weizen (Gluten) | i = Sellerie |
| b = Krebstiere | j = Senf |
| c = Eier | k = Sesam |
| d = Fische | m = Sulfid |
| e = Erdnüsse (Nüsse) | B = Bio |
| f = Soja | X = laktosearm – für laktoseintolerante Kinder geeignet |
| g = Milcherzeugnis (Laktose) | |
| h = Schalenfrüchte | |

Tagesobst = saisonbedingt, zu erfragen unter oben genannter Telefonnummer

