

Kita Draisdorfer Str.

Speiseplan für den Raum Chemnitz vom 24.-28.04.2017

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Flaks, Knäckebrot und Weißbrot, Margarine, Wurst und Schnittkäse	<u>Vegetarische Kartoffelsuppe</u> mit Kerolten, Kräutern, Vollkornbrot <sup>(G1,G2,G3)</sup> und Schokopudding	<u>Putengeschnetzeltes</u> in Rahmsoße <sup>(MG1)</sup> mit Risotto und Schokopudding	<u>Spirelli</u> <sup>(G1)</sup> mit Wurstgulasch <sup>(G10/G1)</sup> in Tomatensoße <sup>(G1)</sup> , Reibekäse	Apfelmus(1,8) mit Zwieback(G-1)
	Garnitur				
Dienstag	Brötchen mit Butter, Honig oder Fruchtaufstrich oder Nougatcrem	<u>Hähnchenbrust</u> mit Gemüse(M) und Reis	<u>Schweinegulasch</u> <sup>(G1)</sup> mit Bohnen und Kartoffeln	<u>Pasta</u> <sup>(G1)</sup> mit Gemüse-Rahmsoße <sup>(G1,G4)</sup> und Obst	Roggenbrot(G1,G3,G-4,L,A) mit Butter und Salami (4,10)
	Garnitur				
Mittwoch	Vollkornbrot mit Margarine, Schmelzkäse, Frikadelle oder 1/2 Wiener oder 1/2 Ei	<u>Süß-Saure-Kartoffelstücke</u> mit Jagdwurststreifen <sup>(G10)</sup> , saurer Gurke, Baguettebrot <sup>(G-1,G-4,L,A,M)</sup> und Quarkspeise	<u>Gekochte Eier</u> <sup>(G)</sup> in milder Senfsoße <sup>(G1,G)</sup> mit Möhrengemüse und Kartoffeln	<u>Zucchini-Möhren-Puffer</u> <sup>(B,D,G1,G)</sup> mit Sahnesoße <sup>(G4)</sup> und Schupfnudeln <sup>(G1)</sup> , und Quarkspeise	Mischbrot(G-1, G-3,) mit Edamer-Käse (4)
	Garnitur				
Donnerstag	Knusperbrot oder Mischbrot mit Butter, Frischkäse und Wurst	<u>Hefeklöße</u> <sup>(G1/B)</sup> mit Vanillasoße <sup>(G1)</sup> und Pfirsichkompott <sup>(8)</sup>	<u>Gekochtes Rindfleisch</u> mit Kräutersoße <sup>(G1)</sup> , Blumenkohl <sup>(G4)</sup> und Kartoffeln	<u>Spaghetti</u> <sup>(G1)</sup> mit Hackfleisch in Tomatensoße <sup>(G1)</sup> und Reibekäse	Kräuterquark mit Knusperbrot (G1,G3,B,A,M)
	Garnitur				
Freitag	1/2 Brötchen mit Margarine, Schnittkäse und Wurst	<u>Grünpfanneintopf</u> <sup>(G1)</sup> mit buntem Gemüse <sup>(G)</sup> , Vollkornbrot <sup>(G1,G2,G3)</sup> und Obst	<u>Grillwurst</u> <sup>(G10)</sup> mit Tomatensoße <sup>(G1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> , und Obst	<u>Gebackenes Seelachsfilet</u> mit Kräutersoße <sup>(G1)</sup> , Hörnchen <sup>(4/G1)</sup> und Obst	Kuchen(G-1,B,E,M)
	Garnitur				

Wir sind zertifiziert nach ISO 9001:2008 und durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Wir verwenden alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese wie folgt gekennzeichnet:

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Natriumpokalsalz (A) Soja (B) Ei (D) Sellerie (E) Erdnuss (F) Fisch (G) Gluten, -1 Weizen, -2 Dinkel, -3 Roggen, -4 Gerste, -5 Hafer, -6 Korn!!!) Sesam (K) Krebstiere (L) Lupine (M) Milch (N) Schalenfrüchte, -1 Mandeln, -2 Haselnüsse, -3 Walnüsse, -4 Kakaonüsse, -5 Pecannüsse, -6 Paranüsse, -7 Pistazien, -8 Maca) -9 Mandeln (S) Senf (W) Weichtiere