

840			Speiseplan September 2017						Änderungen vorbehalten		Markierungen im Speiseplan				
Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz <i>solange der Vorrat reicht</i>	Allergene Komponenten	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene Komponenten	Menü 2 aus der ganzen Welt immer vegetarisch	Allergene Komponenten	Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz	Allergene Komponenten	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene Komponenten	Menü 2 aus der ganzen Welt immer vegetarisch	Allergene Komponenten
Montag	04.	Berliner Kirschgrütze	a V	Penne Nudeln in Form eines schiefen Zylinders, glatt Tomatensoße geriebener Gouda	a V g V			Montag	18.	Spandauer Pflaumenkuchen	a g V	Bunte Pasta-Tricolore Spiralnudeln rot, gelb, grün Käse-Kräuter-Soße	a V a g V		
Dienstag	05.	Obstsalat	V	Rinderbolognese Spaghetti	a R a V B	Sojabolognese Spaghetti	a f V a V B	Dienstag	19.	frische Ananas	V	Chicken-Nuggets panierte Hähnchenfleischstück Curry-Joghurt-Dip Nudel-Gemüse-Salat Paprika, rot, Süßmais, Erbsen, bunte Nudeln	a G a V g V B	Gemüse-Nuggets Curry-Joghurt-Dip Nudel-Gemüse-Salat Paprika, rot, Süßmais, Erbsen, bunte Nudeln	a V g V B a V B
Mittwoch	06.	Obst & Gemüse gemischt	V	Vegetarische Bratwurst Bratensoße Sauerkraut Kartoffelbrei	a f j V a j V V B g V B			Mittwoch	20.	Nudelsuppe	a V	Germknödel mit Kirschfüllung Vanillesoße Mohn	a g c V g 1 V V		
Donnerstag	07.	Rotkraut-Apfel-Salat	V	Buntes Hühnerfrikassée Reis parboiled	a g G V B	Tofu-Ragout Reis	a f V g V B	Donnerstag	21.	Griespudding mit Erdbeersoße	a g V	Nürnberger Bratwürste Bratensoße Bayrisch Kraut (Weißkohl) Salzkartoffeln	a 8 j S a j V a V B V B	Vegetarische Bratwurst Bratensoße Bayrisch Kraut Salzkartoffeln	a 8 j V a j V a V B V B
Freitag	08.	Othello-Keks	a g V	Backfisch (Seelachs) Kräutersoße Salzkartoffeln Gurkensalat	a d F a g V V B V	Karotten-Sesam-Schnitzel Kräutersoße Salzkartoffeln Gurkensalat	a d V a g V V B V	Freitag	22.	Gurkensalat	V	Seelachswürfel Zitronensoße Erbsen Reis (parboiled)	a d F a g V V B V B	Kohlrabi, gedünstet Zitronensoße Erbsen Reis	a d F a g V V B V B
Montag	11.	Vanillepudding mit Schokostreusel	a g 1 V	Veggie-Bällchen Champignonsoße gelber Reis (Curry, Kurkuma)	a f V a g V B V B			Montag	25.	Wassermelone	V	Tortellini mit Gemüsefüllung Sahnesoße mit Rucola	a V a g V		
Dienstag	12.	Wackelpudding mit Vanillesoße	a g V	Hähnchenbrust, natur Geflügelsoße Blumenkohl Langkorn-/Wildreis (parboiled)	a G a g V V B V	Tofu, gebraten Bratensoße Blumenkohl Langkorn-/Wildreis	a G a g V V B V	Dienstag	26.	Möhren-Apfel-Salat	V	Putenrollbraten Schmorkohlsoße (Weißkohl) Petersilienkartoffeln	a c G a V V B	Gemüsebulette Schmorkohlsoße Petersilienkartoffeln	a c V a V V B
Mittwoch	13.	Buttermilch-dessert Mark-Brandenburg	g V	Frühlingskräuterquark Salzkartoffeln Spreewälder Leinöl	g V B V B V			Mittwoch	27.	Obst & Gemüse gemischt	V	Tomaten-Frucht-Soße Fusilli	a V a V B		
Donnerstag	14.	Obst & Gemüse gemischt	V	Gemüsebolognese Karotten, Zwiebeln, Süßmais, Erbsen, Tomaten, Bohnen Spaghetti	a V B a V B			Donnerstag	28.	Joghurt mit Müsli	a g V	Hähnchenschenkel Geflügelsoße Rotkohl Salzkartoffeln	G a V a V B V B	Vegetarisches Schnitzel Bratensoße Rotkohl Salzkartoffeln	G a V a V B V B
Freitag	15.	Himbeerquark	g V	Kabeljaufilet (natur) Rote Bete-Soße gelbe Möhren Kräuterkartoffeln	a d F a g V V B V B	Karotten-Knuser-Sticks Rote Bete-Soße gelbe Möhren Kräuterkartoffeln	a d V a g V V B V B	Freitag	29.	Gurken-Pommes	V	Spätzle Gouda-Gemüse-Soße (Karotten, Selleri, Porree) Röstzwiebeln	a c V a g V a V		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe					
1 mit Farbstoff	3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat			
Allergen-Kennzeichnung					
a glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	d Fisch (-Erzeugnisse)	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)	f Soja (-Erzeugnisse)	g Milch (- Erzeugnisse, einschl. Laktose)
h Schalenfrüchte	i Sellerie (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid u. Sulfite >10 mg /kg/l	m Lupinen (-Erzeugnisse)
Lebensmittelinhaltsstoffe					
F Fisch	G Geflügel	L Lamm	R Rindfleisch	S Schweinefleisch	V vegetarisch