

KW11 Speiseplan/Bestellformular 12.03.2018 bis 16.03.2018
 Änderungen vorbehalten !



DE-ÖKO-001

FrischeBlizz
 Kindertagesstätten- & Schulcatering

Kita:

Datum	Menü I	Anzahl KK (1-5)		Menü II	Anzahl KK (1-5)	Anzahl SK (6-10)
Mo 12.Mrz 18	Hühnerfrikassee(17/19/23) mit gedünstetem Reis und Blattsalat mit Kräuterdressing(19)			Nudelauf(10.1) „Provence“ mit Gemüse(19/23) und Mozzarella(17) überbacken dazu Blattsalat mit Kräuterdressing(19)		
Nachtisch	Wackelpudding	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wackelpudding	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 13.Mrz 18	Penne(10.1) „Bolognese“(19/23) mit Rinderhackfleisch und Käse(17) dazu gemischter Salat mit Himbeerdressing			Vegetarisches Chili sin Carne(19/23) mit gedünstetem Reis		
Nachtisch	Panna Cotta(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Panna Cotta(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 14.Mrz 18	Erbisencrèmesuppe(17/19/23) mit Rindswurstchen(1) und Bauernbrot(10.1/10.2)			Milchreis (17) mit Apfelmus und Gemüsecrèmesuppe (17/19/23)		
Nachtisch	Bio-Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bio-Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 15.Mrz 18	Linsen(19/23) mit Spätzle(10.1/12) und Putenseitenwürstchen(1)			Spätzle(10.1/12) mit Rahmsoße(17/19/23) dazu gemischter Salat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Beerenmüsli(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Beerenmüsli(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 16.Mrz 18	Paniertes Putenschnitzel(10.1/12) mit Bratensoße und Kartoffeln dazu Blattsalat mit Kräuterdressing(19)			Gemüseintopf mit Kartoffeln, Karotten, Porree und Schwarzwurzel (17/19/23) dazu Bauernbrot(10.1/10.2)		
Nachtisch	Vanillepudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vanillepudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene :10Gluten,10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer,11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam,

17Milch, 18Schalenfrüchte(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie

KW11

Allergie/Bestellformular

12.03.2018 bis 16.03.2018

Änderungen vorbehalten !



Kita:

Datum	Menü I	Allergie	Anzahl	Menü II	Allergie	Anzahl
Mo 12.Mrz 18	Hühnerfrikassee(17/19/23) mit gedünstetem Reis und Blattsalat mit Kräuterdressing(19)			Nudelauf(10.1) „Provence“ mit Gemüse(19/23) und Mozzarella(17) überbacken dazu Blattsalat mit Kräuterdressing(19)		
Nachtisch	Wackelpudding	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wackelpudding	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 13.Mrz 18	Penne(10.1) „Bolognese“(19/23) mit Rinderhackfleisch und Käse(17) dazu gemischter Salat mit Himbeerdressing			Vegetarisches Chili sin Carne(19/23) mit gedünstetem Reis		
Nachtisch	Panna Cotta(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Panna Cotta(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 14.Mrz 18	Erbsencrèmesuppe(17/19/23) mit Rindswurstchen(1) und Bauernbrot(10.1/10.2)			Milchreis (17) mit Apfelmus und Gemüsecrèmesuppe (17/19/23)		
Nachtisch	Bio-Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bio-Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 15.Mrz 18	Linsen(19/23) mit Spätzle(10.1/12) und Putenseitenwürstchen(1)			Spätzle(10.1/12) mit Rahmsoße(17/19/23) dazu gemischter Salat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Beerenmüsli(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Beerenmüsli(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 16.Mrz 18	Paniertes Putenschnitzel(10.1/12) mit Bratensoße und Kartoffeln dazu Blattsalat mit Kräuterdressing(19)			Gemüseintopf mit Kartoffeln, Karotten, Porree und Schwarzwurzel (17/19/23) dazu Bauernbrot(10.1/10.2)		
Nachtisch	Vanillepudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vanillepudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene :10Gluten(10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer),11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam,

17Milch, 18Schalenfrüchte(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie

Ersatzprodukte Allergene

KW11 Ersatzprodukte Allergene

**Der Speiseplan (PDF 2) dient ausschließlich zur Bestellung,
folgende Ersatzprodukte werden bei der Zubereitung der Allergieessen verwendet:**

Deklarationspflichtige Allergene:

Gluten (10)	Produkt wird ersetzt: Glutenfrei Nudeln/
Eier(12)	Produkt wird ersetzt: Veganer Eiersatz/
Krebstier(11)/Fisch(13)	Produkt wird ersetzt: Fleisch o.Ä.
Erdnüsse(14)	Produkt wird weggelassen
Soja(15)	Wird nicht verwendet
Sesam(16)	Produkt wird ersetzt: anderes Salatdres
Sahne / Milch / Käse (17)	Produkt wird ersetzt:Laktosefreier Käse
Schalenfrüchte(18)	Produkt wird weggelassen
Senf(19)	Produkt wird ersetzt: andere Gemüsebr
Schwefeldioxid (20)	Wird nicht verwendet
Lupinen (21)	Wird nicht verwendet
Weichtiere (22)	Wird nicht verwendet
Sellerie (23)	Produkt wird ersetzt: andere Gemüsebr

Sonstige gemeldete Allergene:

Beeren	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwend
Fructose	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwend
Fruchtauszüge	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwend
Hülsenfrüchte	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwend
Karotten	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwend
Milcheiweiß	Produkt wird ersetzt:Hafermilch/Vegane
Paprika	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwend
Pilze	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwend
Tomate	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwend



Glutenfreies Brot/Hafermilch(Glutenfrei)

Produkt wird weggelassen

:sing

/Hafermilch

ühe

ühe

et

et

et

et

et

er Käse

et

et

et

KW11

Speiseplan

12.03.2018 bis

16.03.2018



Menü I

Montag

*Hühnerfrikassee(17/19/23) mit
gedünstetem Reis und Blattsalat mit
Kräuterdressing(19)*

Wackelpudding

Dienstag

*Penne(10.1) „Bolognese“(19/23) mit
Rinderhackfleisch und Käse(17) dazu
gemischter Salat mit Himbeerdressing*

Panna Cotta(17)

Mittwoch

*Erbsecremesuppe(17/19/23) mit
Rindswurstchen(1) und
Bauernbrot(10.1/10.2)*

Bio-Obst

Donnerstag

*Linsen(19/23) mit Spätzle(10.1/12) und
Putenseitenwurstchen(1)*

Beerenmüsli(17)

Freitag

*Paniertes Putenschnitzel(10.1/12) mit
Bratensoße und Kartoffeln dazu Blattsalat
mit Kräuterdressing(19)*

Vanillepudding(17)

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene :10Gluten(10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer),11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam,

17Milch, 18Schalenfrüchte(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie

KW11 Speiseplan 12.03.2018 bis 16.03.2018

Menü II



Montag

*Nudelauf(10.1) „Provence“ mit
Gemüse(19/23) und Mozzarella(17)
überbacken dazu Blattsalat mit
Kräuter dressing(19)*

Wackelpudding

Dienstag

*Vegetarisches Chili sin Carne(19/23) mit
gedünstetem Reis*

Panna Cotta(17)

Mittwoch

*Milchreis (17) mit Apfelmus und
Gemüsecremesuppe (17/19/23)*

Bio-Obst

Donnerstag

*Spätzle(10.1/12) mit Rahmsauce(17/19/23)
dazu gemischter Salat mit
Mangodressing(16)*

Beerenmüsli(17)

Freitag

*Gemüseintopf mit Kartoffeln, Karotten,
Porree und Schwarzwurzel (17/19/23) dazu
Bauernbrot(10.1/10.2)*

Vanillepudding(17)

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene : 10Gluten(10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer),11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam,

17Milch, 18Schalenfrüchte(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie

KW11 **Bewertungsformular** 12.03.2018 bis 16.03.2018



Kita: _____

Datum	Menü I	Bewertung	Menü II	Bewertung	Nachtisch
Mo 12.Mrz 18	Hühnerfrikassee(17/19/23) mit gedünstetem Reis und Blattsalat mit Kräuterdressing(19)		Nudelauflauf(10.1) „Provence“ mit Gemüse(19/23) und Mozzarella(17) überbacken dazu Blattsalat mit Kräuterdressing(19)		
Nachtisch	Wackelpudding		Wackelpudding		
Di 13.Mrz 18	Penne(10.1) „Bolognese“(19/23) mit Rinderhackfleisch und Käse(17) dazu gemischter Salat mit Himbeerdressing		Vegetarisches Chili sin Carne(19/23) mit gedünstetem Reis		
Nachtisch	Panna Cotta(17)		Panna Cotta(17)		
Mi 14.Mrz 18	Erbsencrèmesuppe(17/19/23) mit Rindswurstchen(1) und Bauernbrot(10.1/10.2)		Milchreis (17) mit Apfelmus und Gemüsecrèmesuppe (17/19/23)		
Nachtisch	Bio-Obst		Bio-Obst		
Do 15.Mrz 18	Linsen(19/23) mit Spätzle(10.1/12) und Putenseitenwurstchen(1)		Spätzle(10.1/12) mit Rahmsauce(17/19/23) dazu gemischter Salat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Beerenmüsli(17)		Beerenmüsli(17)		
Fr 16.Mrz 18	Paniertes Putenschnitzel(10.1/12) mit Bratensoße und Kartoffeln dazu Blattsalat mit Kräuterdressing(19)		Gemüseintopf mit Kartoffeln, Karotten, Porree und Schwarzwurzel (17/19/23) dazu Bauernbrot(10.1/10.2)		
Nachtisch	Vanillepudding(17)		Vanillepudding(17)		

Bitte senden Sie das ausgefüllt PDF an bestellung@frische-blizz.com oder per Fax an 0711 12855018