





SPEISEPLAN



WOCHE 23-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 07.06.2021	Gemüsebällchen ^{A1,C,I} Möhren, Erbsen, Mais mit Kartoffelecken, Kräuterquark ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Gemüsebällchen ^{A1,C,I} Möhren, Erbsen, Mais mit Kartoffelecken, Kräuterquark ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Banane
Dienstag 08.06.2021	Putenbraten an Bratensoße ^I , mit Spiralnudeln ^{Vollkorn} ^{A1} & Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing	Spiralnudeln ^{Vollkorn} ^{A1} „Primavera“ Gemüsesoße ^G mit Kohlrabi, Möhren & Erbsen	Apfel
Mittwoch 09.06.2021	VORSUPPE Zucchini-Crèmesuppe ^{G,I} mit Roggenbrötchen ^{A2}	VORSUPPE Zucchini-Crèmesuppe ^{G,I} mit Roggenbrötchen ^{A2}	SÜßES HAUPTGERICHT Milchreis ^G mit heißen Kirschen
Donnerstag 10.06.2021	Frikadelle ^{A1,C,RIND} mit Brokkoligemüse & Salzkartoffen	Falafel-Frikadelle mit Brokkoligemüse & Salzkartoffen	Waldfurchtjoghurt ^G Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren
Freitag 11.06.2021	Pizza „Tonno“ ^{Thunfisch} ^{A1,D} & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Pizza „Margherita“ ^{A1} Tomate-Käse & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Stracciatella-Crème ^G Quarkspise mit Schokosplittem
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>			
Hauptallergene	<p>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)</p>		<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>




SPEISEPLAN



WOCHE 24-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 14.06.2021	„Popeye-Pott“ Seelachs & Lachs I,D mit Spinat, Möhren & Lauch mit Spiralnudeln	„Olivia Oyl-Pott“ I,D Spinat, Möhren & Lauch mit Spiralnudeln	Himbeerquark G
Dienstag 15.06.2021	Eier-Omelette C mit Zucchini- Tomatengemüse & Schwenkkartoffeln	Eier-Omelette C mit Zucchini- Tomatengemüse & Schwenkkartoffeln	Banane
Mittwoch 16.06.2021	Cevapcici A1,C,RIND,SCHWEIN Hackröllchen mit Pusta-Soße Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Reis	Falafelbällchen mit Pusta-Soße Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Reis	Apfel
Donnerstag 17.06.2021	„Hoorische“ Kartoffelknödel A1,C mit Champignonsoße G & Kopfsalat mit Radieschen & Kräuterdressing	„Hoorische“ Kartoffelknödel A1,C mit Erbsen-Rahmsoße G & Kopfsalat mit Radieschen & Kräuterdressing	Vanillepudding G
Freitag 18.06.2021	Gebratene Hähnchenbrust mit Petersilienkartoffeln & buntem Linsensalat Paprika, Frühlingszwiebeln	Milchschnitzel A1,C,G mit Petersilienkartoffeln & buntem Linsensalat Paprika, Frühlingszwiebeln	Obstsalat
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>			
Hauptallergene	<p>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N Weichtiere</p>	
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>	

SPEISEPLAN



WOCHE 25-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 21.06.2021	Hühnerfrikassee ^{A1,G} mit Naturreis & Möhrensalat mit Zitronen-Dressing	Gemüsefrikassee ^{A1,G} Blumenkohl, Erbsen mit Naturreis & Möhrensalat mit Zitronen-Dressing	Bananenquark ^G
Dienstag 22.06.2021	Pellkartoffeln mit Knabbergemüse Gurke, Radieschen, Paprika & Kräuterquark ^G	Pellkartoffeln mit Knabbergemüse Gurke, Radieschen, Paprika & Kräuterquark ^G	Apfel
Mittwoch 23.06.2021	Spaghetti „Bolognese“ ^{I,RIND} Hackfleisch-Tomatensoße & Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing ^G	Spaghetti „Napoli“ Tomatensoße & Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing ^G	Erdbeerjoghurt ^G
Donnerstag 24.06.2021	VORSUPPE Kartoffelsuppe Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch ^I	VORSUPPE Kartoffelsuppe Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch ^I	SÜßES HAUPTGERICHT Dampfnudel ^{A1,G} mit Vanillesoße ^G
Freitag 25.06.2021	Lachs ^D an Kräutersoße ^{A1,G} mit Möhregemüse & Gnocchi	Knusperschnitzel ^{A1,C,I} Sellerie an Kräutersoße ^{A1,G} mit Möhregemüse & Gnocchi	Nektarine
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>			
Hauptallergene	<p>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)</p>		<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylnalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>

SPEISEPLAN



WOCHE 26-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 28.06.2021	Pfannen-Gyros ^{HÄHNCHEN} mit Kräuterquark ^G , Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Veggie-Gyros „Griechische Art“ Zucchini, Auberginen, Rote Linsen mit Kräuterquark ^G , Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Pfirsich
Dienstag 29.06.2021	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfelmus
Mittwoch 30.06.2021	Kapitäns-Frikadelle ^{A1,C,D,G,J} Seelachs mit Pustasoße Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Dillkartoffeln	Knuspermedaillon ^{A1,C,G} Blumenkohl mit Pustasoße Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Dillkartoffeln	Himbeerjoghurt ^G
Donnerstag 01.07.2021	VORSUPPE Brokkoli-Blumenkohl- Suppe ^G mit Mehrkornbaguette ^{A1}	VORSUPPE Brokkoli-Blumenkohl- Suppe ^G mit Mehrkornbaguette ^{A1}	SÜßES HAUPTGERICHT Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} mit Roter Grütze Erdbeeren, Johannisbeeren, ^{A1} Brombeeren
Freitag 02.07.2021	Gebratene Putenbrust mit buntem Tortellini-Salat ^{A1,C,J} Paprika, Erbsen, Ei	Gemüse- Bratwurstschnecke ^{F,I} Möhren, Kohlrabi, Steckrüben mit buntem Tortellini- Salat ^{A1,C,J} Paprika, Erbsen, Ei	Banane
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>			
Hauptallergene	<p>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)</p>		<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>