






SPEISEPLAN



WOCHE 44-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 01.11.2021	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG
Dienstag 02.11.2021	Frikadelle ^{A1,C,RIND} mit Pusta-Soße Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronen-Dressing	Gemüse-Frikadelle ^{A1,C} mit Pusta-Soße Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronen-Dressing	Vanillepudding ^{C,G}
Mittwoch 03.11.2021	Chili sin Carne mit Linsen, Mais, Kidney-Bohnen & Paprika mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Chili sin Carne mit Linsen, Mais, Kidney-Bohnen & Paprika mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Donnerstag 04.11.2021	Putengeschnetzeltes ^G mit Champignons mit Spiralnudeln ^{Vollkorn} & Blumenkohl- Brokkoligemüse	Sojageschnetzeltes ^{F,G} mit Spiralnudeln ^{Vollkorn} & Blumenkohl- Brokkoligemüse	Zitronenjoghurt ^G
Freitag 05.11.2021	Lachs in Senfsoße mit Reis & Eisbergsalat ^{D,G,I} mit Möhren & Äpfeln mit Kräuterdressing	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Reis & Eisbergsalat ^{D,G,I} mit Möhren & Äpfeln mit Kräuterdressing	Pflaume
<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 / Sulfit 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 45-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 08.11.2021	Gebackenes Seelachsfilet ^{A1,C,D} mit Kartoffelstampf & Salat „Waldorf Art“ ^{G,I} Sellerie & Äpfel	Gemüse-Vollkorn-Bratlinge ^{A1,C,I} mit Kartoffelstampf & Salat „Waldorf Art“ ^{G,I} Sellerie & Äpfel	Banane
Dienstag 09.11.2021	Bandnudeln ^{A1,C} mit Blumenkohl-Brokkoli-Gemüsesoße ^{A1,G,I}	Bandnudeln ^{A1,C} mit Blumenkohl-Brokkoli-Gemüsesoße ^{A1,G,I}	Kirschquark ^G
Mittwoch 10.11.2021	VORSPEISE Rohkost Paprika, Möhren, Gurken mit Kräuterdip ^G	VORSPEISE Tomatensuppe mit Reiseinlage	SÜßE HAUPT SPEISE Pfannkuchen ^{A1,C,G} mit Apfelmus
Donnerstag 11.11.2021	Bunte Schinkennudeln Paprika, Erbsen, Kochschinken, Tomaten & Vollkornnudeln ^{A1,C,G,12,SCHWEIN} mit Mais-Bohnen-Salat	Bunter Nudelauf Paprika, Erbsen, Tomaten & Vollkornnudeln ^{A1,C,G} mit Mais-Bohnen-Salat	Rote Grütze Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren
Freitag 12.11.2021	Marinierte Putenbrust mit buntem Gemüse Erbsen, Mais, Tomaten & Endiviansalat & Kräuterdressing ^I	Blumenkohlbratling ^G mit buntem Gemüse Erbsen, Mais, Tomaten & Endiviansalat mit Kräuterdressing ^I	Birne
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.			
Hauptallergene	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)		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
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat

SPEISEPLAN



WOCHE 46-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 15.11.2021	Gebratene Hähnchenbrust mit Currysoße ^{A1,G,I} & Salzkartoffeln & Ananas-Weißkohlsalat	Gemüsebratwurst Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Erbsen, Schwarzwurzeln mit Currysoße ^{A1,G,I} & Salzkartoffeln & Ananas-Weißkohlsalat	Vanillejoghurt ^G
Dienstag 16.11.2021	Vegi-Bolognese ^{Linsen, I} Möhren, Tomaten, Sellerie, Zwiebeln ^{A1} mit Spaghetti & Kopfsalat mit Mais & Joghurtdressing ^G	Vegi-Bolognese ^{Linsen, I} Möhren, Tomaten, Sellerie, Zwiebeln ^{A1} mit Spaghetti & Kopfsalat mit Mais & Joghurtdressing ^G	Erdbeerquark
Mittwoch 17.11.2021	Lachs in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Brokkoli ^I & Kartoffelstampf ^G	Vegi-Klopse in Frischkäsesoße ^{A1,F,G} mit Brokkoli ^I & Kartoffelstampf ^G	Clementine
Donnerstag 18.11.2021	Chili con Carne mex. Hackfleisch-Bohneneintopf mit Mais & Zwiebeln ^{RIND} mit Naturreis & Möhren-Apfel-Rohkost	Chili sin Carne mex. Linsen-Bohneneintopf mit Mais & Zwiebeln ^{RIND} mit Naturreis & Möhren-Apfel-Rohkost	Schokopudding ^G
Freitag 19.11.2021	Reibekuchen ^{A1,C} & Rohkost Kohlrabi, Radieschen, Gurken ^G mit Joghurt-Dip ^G	Reibekuchen ^{A1,C} & Rohkost Kohlrabi, Radieschen, Gurken ^G mit Joghurt-Dip ^G	Apfelmus
<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 / Sulfit 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 47-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 22.11.2021	Hähnchenbrustfilet mit brauner Soße, Reis & Chinakohlsalat mit Zitronendressing	Vegi-Geschnetzeltes ^{F,G} , mit Reis & Chinakohlsalat mit Zitronendressing	Birne
Dienstag 23.11.2021	Spaghetti ^{A1} mit Gemüsesoße ^I Möhren, Porree, Tomaten & Weiße Bohnensalat Tomaten, Zwiebeln, Sellerie	Spaghetti ^{A1} Napoli Tomatensauce ^I & Weiße Bohnensalat Tomaten, Zwiebeln, Sellerie	Karamellpudding
Mittwoch 24.11.2021	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Zitronenjoghurt ^G
Donnerstag 25.11.2021	Gedünstetes Seelachsfilet mit Spitzkohlgemüse Möhren, Lauchzwiebeln & Spiralnudeln ^{Vollkorn}	Spitzkohlgemüse Möhren, Lauchzwiebeln ^{mit} Gemüsebällchen Karotten, Kohlrabi, Erbsen & Spiralnudeln ^{Vollkorn}	Bananenquark ^G
Freitag 26.11.2021	Bratwurst ^{I,J,GEFLÜGEL} mit Steckrübengemüse & Kartoffelstampf ^G	Gemüsebratwurst ^F Karotten, Kohlrabi, Erbsen mit Steckrübengemüse & Kartoffelstampf ^G	Apfel
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.			
Hauptallergene	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)		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
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat