

SPEISEPLAN



WOCHE 48-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 29.11.2021	VORSUPPE Kürbiscremesuppe ^{G,I}	VORSUPPE Kürbiscremesuppe ^{G,I}	SÜßES HAUPTGERICHT Milchreis ^G mit heißen Kirschen
Dienstag 30.11.2021	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} mit Blumenkohlgemüse ^G & Kartoffelstampf ^G	Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} mit Blumenkohlgemüse ^G & Kartoffelstampf ^G	Vanillepudding ^{G,C}
Mittwoch 01.12.2021	Mac'n'Cheese ^{A1,C,G} Käse-Makkaroni & Feldsalat mit Vinaigrette ^J	Mac'n'Cheese ^{A1,C,G} Käse-Makkaroni & Feldsalat mit Vinaigrette ^J	Apfel
Donnerstag 02.12.2021	Lachswürfel in Möhren-Kremsoße ^{D,G} mit Naturreis & Chinakohlsalat mit Joghurdressing ^G	Gemüsebällchen ^{A1,C} in Möhren-Kremsoße ^{D,G} mit Naturreis & Chinakohlsalat mit Joghurdressing ^G	Quarkspeise ^G mit Kirschen & Schokostreuseln ^G
Freitag 03.12.2021	Putenbrust mit Erbsen- Möhrengemüse & Salzkartoffeln	Vegi-Geschnetzeltes ^{A1,G} mit Erbsen- Möhrengemüse & Salzkartoffeln	Birne
<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 49-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 06.12.2021	Gemüse-Kartoffelgulasch Steckrüben, Paprika, Zwiebeln & Möhren-Apfelrohkost mit Zitronendressing	Gemüse-Kartoffelgulasch Steckrüben, Paprika, Zwiebeln & Möhren-Apfelrohkost mit Zitronendressing	Apfel
Dienstag 07.12.2021	Blumenkohlbratlinge ^{A1,C} mit Kartoffelstampf ^G & Chinakohlsalat mit Mandarinen & Joghurtdressing ^G	Blumenkohlbratlinge ^{A1,C} mit Kartoffelstampf ^G & Chinakohlsalat mit Mandarinen & Joghurtdressing ^G	Schokopudding ^{C,G}
Mittwoch 08.12.2021	Penne ^{Vollkorn} ^{A1} Bolognese Hackfleisch-Tomatensoße mit Reibekäse ^G & Feldsalat mit Essig-Öl-Dressing	Penne ^{Vollkorn} ^{A1} Napoli Tomatensoße mit Reibekäse ^G & Feldsalat mit Essig-Öl-Dressing	Birne
Donnerstag 09.12.2021	Hähnchenbrustfilet mit Wok-Gemüse Möhren, Lauch, Erbsen & Naturreis	Vegi-Schnitzel mit Wok-Gemüse Möhren, Lauch, Erbsen & Naturreis	Kirschjoghurt ^G mit Haferflocken ^{A3}
Freitag 10.12.2021	Fischstäbchen ^{A1,C,D} mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Vegi-Bratwurst ^{J,I} mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	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>

SPEISEPLAN



WOCHE 50-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 13.12.2021	Hühnereintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch & Buchstabennudeln A1,C,I	Gemüseintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch & Buchstabennudeln A1,C,I	Dampfnudel A1,C,G mit Vanillesoße G
Dienstag 14.12.2021	Rindergeschnetzeltes in Kräutersoße G mit Apfel-Rotkohl & Spiralnudeln A1	Vegi-Geschnetzeltes in Kräutersoße G mit Apfel-Rotkohl & Spiralnudeln A1	Birne
Mittwoch 15.12.2021	Käsespätzle A1,C,G mit buntem Gemüsesalat Erbsen, Tomate, Paprika mit Joghurtdressing G	Käsespätzle A1,C,G mit buntem Gemüsesalat Erbsen, Tomate, Paprika mit Joghurtdressing G	Apfelmus mit Zimt
Donnerstag 16.12.2021	Lachs-Tomatenragout mit Naturreis & Möhrensalat mit Zitronendressing	Gemüseragout mit Naturreis & Möhrensalat mit Zitronendressing	Karamellpudding G
Freitag 17.12.2021	Senfeier C,G,J mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Joghurtdressing G	Senfeier C,G,J mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Joghurtdressing G	Mandarine
<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 51-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 20.12.2021	VORSPEISE Gemüsesuppe Lauch, Kartoffeln, Möhren, Sellerie mit Buchstabennudeln ^I _{A1,C}	VORSPEISE Gemüsesuppe Lauch, Kartoffeln, Möhren, Sellerie mit Buchstabennudeln ^I _{A1,C}	SÜßES HAUPTGERICHT Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Apfelkompott
Dienstag 21.12.2021	Bratwurst ^{I,J,Geflügel} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Bananenquark ^G
Mittwoch 22.12.2021	Gulasch „Ungarische Art“ Rinderfleischartopf ^I mit Paprika, Tomate, Zwiebeln mit Naturreis	Gemüsegulasch Schmortopf mit Rote Beete, Paprika, Tomate, Zwiebeln mit Naturreis	Orange
Donnerstag 23.12.2021	Schwäbische Gemüsepfanne Lauchzwiebeln, Möhren, Kohlrabi, Erbsen & Ei ^{C,G} mit Spätzle ^{A1,C}	Schwäbische Gemüsepfanne Lauchzwiebeln, Möhren, Kohlrabi, Erbsen & Ei ^{C,G} mit Spätzle ^{A1,C}	Apfel
Freitag 24.12.2021	Heilig Abend	Heilig Abend	Heilig Abend
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