

SPEISEPLAN



WOCHE 05-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 31.01.2022	Gulasch „Ungarische Art“ <small>RIND</small> Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln	Gemüsegulasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln	Beerenquark ^G Brom-, Him- & Erdbeer
Dienstag 01.02.2022	Geschnetzeltes „Gyros Art“ <small>SCHWEIN</small> mit Weißen Bohnen in Tomatensoße ¹ & Naturreis	Vegi-Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Weißen Bohnen in Tomatensoße ¹ & Naturreis	Zitronenjoghurt ^G
<i>Maria Lichtmess</i> Mittwoch 02.02.2022	Querbeet-Gemüse Eintopf Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Blumenkohl, Rosenkohl ^{A4,1} mit Graupen	Querbeet-Gemüse Eintopf Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Blumenkohl, Rosenkohl ^{A4,1} mit Graupen	Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} mit Heidelbeerkompott
Donnerstag 03.02.2022	Lachs-Lasagne ^{A1,D,G,I} & Gurkensalat mit Kräuter-Dressing	Gemüse-Lasagne ^{A1,G,I} & Gurkensalat mit Kräuter-Dressing	Apfelledessert mit Butterkeks ^{A1,C,G}
Freitag 04.02.2022	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße ^G & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße ^G & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Obst
<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 06-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 07.02.2022	Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ ^G Champignonsoße mit Erbsen- Möhrengemüse & Spätzle ^{A1,C}	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{A1,F,G} Champignonsoße mit Erbsen- Möhrengemüse & Spätzle ^{A1,C}	Apfel
Dienstag 08.02.2022	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit heller Soße ^G , Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit heller Soße ^G , Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Pfirsichquark ^G
Mittwoch 09.02.2022	Seelachsfilet ^D mit Paprika-Tomatensoße & Reis	Gemüsefrikadelle ^{A1,C,I} mit Paprika-Tomatensoße & Reis	Schokopudding ^{C,G}
Donnerstag 10.02.2022	Vegi-Frikassee ^{A1,F,G} Erbsen,Möhren mit Spiralnudeln ^{A1}	Vegi-Frikassee ^{A1,F,G} Erbsen,Möhren mit Spiralnudeln ^{A1}	Kirschjoghurt ^G
Freitag 11.02.2022	Rindswürstchen ^{I,J,RIND,SCHWEIN} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Gemüsebratwurst ^{I,J} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	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 07-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
<i>Valentinstag</i> Montag 14.02.2022	Frikadelle ^{A1,C,RIND} mit Paprikagemüse & Naturreis	Gemüsefrikadelle ^{A1,C,I} mit Paprikagemüse & Naturreis	Rote Grütze Kirschen, Brom- & Himbeeren
Dienstag 15.02.2022	Eier in Schnittlauchsoße ^{C,G} mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Eier in Schnittlauchsoße ^{C,G} mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Birne
Mittwoch 16.02.2022	Gulasch „Ungarische Art“ ^{I, RIND} Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Spiralnudeln ^{A1} & Linsensalat ^{Möhren, Zwiebeln} mit Vinaigrette ^J	Ratatouille Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten mit Spiralnudeln ^{A1} & Linsensalat ^{Möhren, Zwiebeln} mit Vinaigrette ^J	Bananenjoghurt ^G
Donnerstag 17.02.2022	Pellkartoffeln mit Tomatenquark ^G & Karottensalat mit Zitronendressing	Pellkartoffeln mit Tomatenquark ^G & Karottensalat mit Zitronendressing	Apfel
Freitag 18.02.2022	Rigatoni ^{A1} mit Lachs-Kräutersoße ^{D,G} & Chinakohlsalat mit Joghurd dressing ^G	Rigatoni ^{A1} mit Kräutersoße ^G & Chinakohlsalat mit Joghurd dressing ^G	Grießpudding ^{A1,G}
<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 09-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
<i>Rosenmontag</i> Montag 28.02.2022	Hähnchenschnitzel ^{A1,C} mit Leipziger Allerlei Erbsen, Möhren, Sellerie, grüne Bohnen & Salzkartoffeln	Milchreis ^{A1,C} mit Leipziger Allerlei Erbsen, Möhren, Sellerie, grüne Bohnen & Salzkartoffeln	Mangoquark ^G
<i>Karnefastnacht</i> Dienstag 01.03.2022	Spaghetti Vollkorn ^{A1} Napoli mit Reibekäse ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Spaghetti Vollkorn ^{A1} Napoli mit Reibekäse ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Birne
<i>Aschermittwoch</i> Mittwoch 02.03.2022	Lachsragout ^{D,G} mit Brokkoligemüse & Reis	Vegi-Klopse „Königsberger Art“ ^{A1,F,G} mit Brokkoligemüse & Reis	Apfel
Donnerstag 03.03.2022	VORSUPPE Möhrensuppe Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Lauch ^{G,I}	VORSUPPE Möhrensuppe Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Lauch ^{G,I}	SÜßE HAUPTSPESIE Milchreis ^G mit Schokoraspeln ^G & Kirschen
Freitag 04.03.2022	Schinkennudeln ^{A1,C,G} Putenschinken, Erbsen & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Nudelaufauf ^{A1,C,G} Erbsen & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Vanillepudding ^{C,G}
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