

SPEISEPLAN



| WOCHE 18-2022 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|---|---|
| Montag 02-05-2022 | Pfannengyros HÄHNCHEN Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark ^G | Vegi-Pfannengyros A1,C,F Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark ^G | Mini-Windbeutel A1,C,G Vanillecrème |
| Dienstag 03-05-2022 | Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung ^{A1,C,G} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing | Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung ^{A1,C,G} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing | Apfel |
| Mittwoch 04-05-2022 | Chili con Carne Kidney Bohnen, Mais, Zwiebeln, TOMATEN ^{RIND} mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurdressing ^G | Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurdressing ^G | Erdbeerjoghurt ^G |
| Donnerstag 05-05-2022 | Fischfrikadelle ^{A1,C,D} mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Banane |
| Freitag 06-05-2022 | Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße G Kohlrabi, Möhren | Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße G Kohlrabi, Möhren | Stracciatella-Crème ^G Milchcrème mit Schokostückchen ^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 19-2022 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|---|---|
| Montag 09-05-2022 | Brokkoli-Suppe ^{G,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch mit Mehrkornbrötchen ^{A1} | Brokkoli-Suppe ^{G,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch mit Mehrkornbrötchen ^{A1} | Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Apfelmus |
| Dienstag 10-05-2022 | Lachs in grünem Pesto ^{D,G} mit Naturreis & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing | Mediterrane Reispfanne Zucchini, Zuckerschoten, Paprika, Naturreis & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing | Himbeerjoghurt ^G |
| Mittwoch 11-05-2022 | Spaghetti ^{Vollkorn} Bolognese ^{RIND} Hackfleisch-Tomatensoße ^G mit Reibekäse & Eisbergsalat mit Kräuterdressing | Spaghetti ^{Vollkorn} Napoli ^{Tomatensoße} mit Reibekäse ^G & Eisbergsalat mit Kräuterdressing | Apfel |
| Donnerstag 12-05-2022 | Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbohnen, ^{A1,C,G} Schwarzwurzeln | Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbohnen, ^{A1,C,G} Schwarzwurzeln | Schokopudding ^G |
| Freitag 13-05-2022 | Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,SCHWEIN} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G | Milch-Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G | Erdbeern |
| <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 20-2022 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|--|--|
| Montag 16-05-2022 | Tomatensuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln ^{A1} mit Tafelbrötchen | Tomatensuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln ^{A1} mit Tafelbrötchen | Milchreis ^G mit Kirschen |
| Dienstag 17-05-2022 | Haschee ^{RIND} Zwiebeln, Erbsen ^{A1} mit Spiralnudeln ^{Vollkorn} | Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen ^{A1} mit Spiralnudeln ^{Vollkorn} | Panna Cotta ^G Milchcrème mit Erdbeersosse |
| Mittwoch 18-05-2022 | Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln | Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln | Banane |
| Donnerstag 19-05-2022 | Hühnerfrikassee ^G Möhren, Erbsen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing | Gemüsefrikassee ^G Möhren, Erbsen, Bohnen, Rübschen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing | Kirschjoghurt ^G |
| Freitag 20-05-2022 | Kibbelinge ^{A1,C,D} Kabeljau ^G mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Blumenkohl-Happen ^{A1,C} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Apfel |
| <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 21-2022 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|---|---|--|---|
| Montag 23-05-2022 | Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Lyoner ^{C,GEFLÜGEL} | Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln | Grießbrei ^{A1,G} |
| Dienstag 24-05-2022 | Makrelenfilet in Tomatensoße ^D mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G | Gemüseklöße in Tomatensoße ^{D,I} mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G | Apfel |
| Mittwoch 25-05-2022 | Brokkoli-Ecken ^{A1,C,H2} mit buntem Konfettisalat Nudeln, Mais, Paprika, ^{A1} Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing | Brokkoli-Ecken ^{A1,C,H2} mit buntem Konfettisalat Nudeln, Mais, Paprika, ^{A1} Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing | Erdbeerquark |
| Donnerstag 26-05-2022 | FEIERTAG Christi Himmelfahrt | FEIERTAG Christi Himmelfahrt | FEIERTAG Christi Himmelfahrt |
| Freitag 27-05-2022 | Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken | Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken | Marmorkuchen ^{A1,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 |

SPEISEPLAN



| WOCHE 22-2022 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|---|---|
| Montag 30-05-2022 | Schlemmerfilet „à la Bordelaise“ ^{A1,D} Seelachs mit Brot-Kräuterkruste mit Naturreis & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^J | Gemüse-Reispfanne Paprika, Champignons, Zwiebeln ^G mit Fetawürfeln & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^J | Apfel |
| Dienstag 31-05-2022 | Gulaschsuppe Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten ^{RIND} mit Roggenbrötchen ^{A2} | Vegi-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten ^{A2} mit Roggenbrötchen | Schokokuchen ^{A1,C,G} |
| Mittwoch 01-06-2022 | Mac'n'Cheese ^{A1,G} amerik. Nudel-Käseauflauf mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie ^{I,G} mit Joghurdressing | Mac'n'Cheese ^{A1,G} amerik. Nudel-Käseauflauf mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie ^{I,G} mit Joghurdressing | Quark ^G mit Honig & Haferflocken ^{A3} |
| Donnerstag 02-06-2022 | Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln | Gemüsebratwurst ^{I,J} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln | Rote Grütze Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren |
| Freitag 03-06-2022 | Schupfnudel- Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, ^C Paprika, Zwiebeln & Kopfsalat mit Kräuterdressing | Schupfnudel- Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, ^C Paprika, Zwiebeln & Kopfsalat mit Kräuterdressing | Obstsalat Apfel, Trauben, Pfirsich |
| <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> |