







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 ^G Gurken-Kräuterquark	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, Schwarzwurzeln ^{A1,C,G}	Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbohnen, Schwarzwurzeln ^{A1,C,G}	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
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 / Sulfit 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 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 / 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 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	Gemüseklopse 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}
<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 22-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 30-05-2022	Schlemmerfilet „à la Bordelaise“ Seelachs mit Brot-Kräuterkruste mit Naturreis & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^J <small>A1,D</small>	Gemüse-Reispfanne Paprika, Champignons, Zwiebeln mit Fetawürfeln & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^J <small>G</small>	Apfel
Dienstag 31-05-2022	Gulaschsuppe Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten mit Roggenbrötchen ^{A2} <small>RIND</small>	Vegi-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen ^{A2}	Schokokuchen ^{A1,C,G}
Mittwoch 01-06-2022	Mac'n'Cheese amerik. Nudel-Käseauflauf mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie mit Joghurdressing ^{I,G} <small>A1,G</small>	Mac'n'Cheese amerik. Nudel-Käseauflauf mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie mit Joghurdressing ^{I,G} <small>A1,G</small>	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, Paprika, Zwiebeln & Kopfsalat mit Kräuterdressing ^C	Schupfnudel-Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln & Kopfsalat mit Kräuterdressing ^C	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>