







SPEISEPLAN



WOCHE 23-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 06-06-2022	FEIERTAG Pfingsten	FEIERTAG Pfingsten	FEIERTAG Pfingsten
Dienstag 07-06-2022	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Salzkartoffeln & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Salzkartoffeln & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 08-06-2022	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, Zwiebeln ^{C,PU,TE} mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Gemüse-Geschnetzeltes Kohlrabi, Champignons, Erbsen, Zwiebeln ^G mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Himbeerjoghurt ^G
Donnerstag 09-06-2022	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Banane
Freitag 10-06-2022	Makrelenfilet in Tomatensoße ^D mit Ravioli ^{Spinatfüllung} ^{A1} & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Ravioli ^{Spinatfüllung} ^{A1} in Tomatensoße & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Karamellpudding ^{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 / 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 24-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 13-06-2022	Querbeet-Gemüseintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1}	Querbeet-Gemüseintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1}	Milchreis ^G mit Kirschen
Dienstag 14-06-2022	Würstchengulasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten, ERBSEN, GEFLUGEL mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Banane
Mittwoch 15-06-2022	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Apfelmus
Donnerstag 16-06-2022	FEIERTAG Fronleichnam	FEIERTAG Fronleichnam	FEIERTAG Fronleichnam
Freitag 17-06-2022	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} ^{Seelachs} mit Kräutersoße ^G , Brokkoli-Gemüse & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G , Brokkoli-Gemüse & Salzkartoffeln	Kirschen
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 25-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 20-06-2022	Gemüsemaultaschen ^{A1,C,G,I} Spinat, Möhren, Sellerie in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Gemüsemaultaschen ^{A1,C,G,I} Spinat, Möhren, Sellerie in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Johannisbeerquark ^G
Dienstag 21-06-2022	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais ^{A1,G} mit Frischkäse-Cocktaildressing	Gemüsebratwurst ^J mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais ^{A1,G} mit Frischkäse-Cocktaildressing	Apfel
Mittwoch 22-06-2022	Kohlrabisuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Kohlrabisuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudel ^{A1,C,G} mit Vanillesoße ^G
Donnerstag 23-06-2022	Hähnchenbrustfilet mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Banane
Freitag 24-06-2022	Lachs in Gemüse- Frischkäsesoße ^{G,I} Möhren, Sellerie, Porree mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse-Knusperkruste ^{A1,G,H1,H2,I} & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Schokopudding ^{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 26-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 27-06-2022	Frikadelle ^{A1,C,RIND} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Blumenkohltaler ^{A1} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Mirabellen
Dienstag 28-06-2022	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Erdbeerquark ^G
Mittwoch 29-06-2022	Tortellini ^{A1,G} Käsefüllung mit Seelachs in Erbsen-Tomatensoße ^{D,G}	Tortellini ^{A1,G} Käsefüllung mit Erbsen- Tomatensoße ^{D,G}	Stracciatella-Crème ^G Milchcrème mit Schokostückchen mit Himbeersoße
Donnerstag 30-06-2022	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Aprikose
Freitag 01-07-2022	Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{G,SCHWEIN} Champignons, Zwiebeln ^{A1,C,G} mit Spätzlen & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{F,G} Champignons, Zwiebeln ^{A1,C,G} mit Spätzlen & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Kirschjoghurt ^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 / 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>