

# SPEISEPLAN



WOCHE 27-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 04.07.2022	Zucchini- suppe <sup>G,I</sup> Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Zucchini- suppe <sup>G,I</sup> Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Eierpfannkuchen <sup>A1,C,G</sup> mit Kirschen
Dienstag 05.07.2022	Königsberger Klopse <sup>A1,C,RIND</sup> mit Risi-Bisi <sup>Erbesen-Reis</sup> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Königsberger Vegi-Klopse <sup>A1,C,F</sup> mit Risi-Bisi <sup>Erbesen-Reis</sup> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Pfirsich
Mittwoch 06.07.2022	Rührei <sup>C,G</sup> mit Spinat <sup>G</sup> & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Rührei <sup>C,G</sup> mit Spinat <sup>G</sup> & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Erdbeeryoghurt <sup>G</sup> mit Dinkelflocken <sup>A1</sup>
Donnerstag 07.07.2022	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>G</sup>	Gefüllte Paprika <sup>A1</sup> mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>G</sup>	Mirabellen
Freitag 08.07.2022	Backfisch <sup>Scholle</sup> <sup>A1,C,D</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Gemüse- Knusperschitzel <sup>A1,C,I</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Vanillepudding <sup>C,G</sup>
<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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> 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 28-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 11-07-2022	Lachs in Frischkäsesoße <sup>D,G</sup> mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüsebällchen <sup>A1</sup> in Frischkäsesoße <sup>D,G</sup> mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Aprikose
Dienstag 12-07-2022	Putenschnitzel „Natur“ mit brauner Soße <sup>I</sup> & Möhren- Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Kohlroulade <sup>A1,F</sup> mit brauner Soße <sup>I</sup> & Möhren- Kartoffelstampf <sup>G</sup>	„Helenchen“ <sup>G</sup> Birne mit Schokosoße
Mittwoch 13-07-2022	Tortellini <sup>A1,C,G</sup> Käsefüllung Napoli <sup>I</sup> Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Tortellini <sup>A1,C,G</sup> Käsefüllung Napoli <sup>I</sup> Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Donnerstag 14-07-2022	Bunte Mexico-Suppe Hackfleisch, Kidney-Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Sellerie <sup>I,RIND</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>A1</sup>	Vegi-Mexico-Suppe Kidney-Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Sellerie <sup>I,RIND</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>A1</sup>	Kirschquark <sup>G</sup>
Freitag 15-07-2022	Semmelknödel <sup>A1,C,G</sup> mit Spinat-Möhrensoße <sup>G,I</sup> & Chinakohl- Radieschensalat mit Essig-Öl-Dressing	Semmelknödel <sup>A1,C,G</sup> mit Spinat-Möhrensoße <sup>G,I</sup> & Chinakohl- Radieschensalat mit Essig-Öl-Dressing	Bayrisch' Crème <sup>C,G</sup>
<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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfit</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> Weichtiere</p>	
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>	

# SPEISEPLAN



WOCHE 29-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 18-07-2022	<b>Kartoffelsuppe</b> Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln <sup>I</sup>	<b>Kartoffelsuppe</b> Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln <sup>I</sup>	<b>Dampfnudeln</b> <sup>A1,C,G</sup> mit <b>Vanillesoße</b> <sup>G</sup>
Dienstag 19-07-2022	<b>Knusperfisch</b> <sup>Seehecht</sup> <sup>A1,C,D</sup> mit <b>Tomatensoße</b> , <b>Naturreis &amp; Endiviensalat</b> mit <b>Vinaigrette</b> <sup>J</sup>	<b>Ravioli</b> <sup>Gemüsefüllung</sup> <sup>I</sup> mit <b>Tomatensoße</b> & <b>Endiviensalat</b> mit <b>Vinaigrette</b> <sup>J</sup>	<b>Vollkornkekse</b> <sup>A1,C,G</sup>
Mittwoch 20-07-2022	<b>Köttbullar</b> <sup>Fleischbällchen</sup> <sup>A1,C,GEFLÜGEL</sup> mit <b>Erbsen-</b> <b>Möhrengemüse</b> & <b>Kartoffelstampf</b> <sup>C</sup>	<b>Grönsaksbullar</b> <sup>Gemüsebällchen</sup> <sup>A1,C,I</sup> mit <b>Erbsen-</b> <b>Möhrengemüse</b> & <b>Kartoffelstampf</b> <sup>C</sup>	<b>Pfirsich</b>
Donnerstag 21-07-2022	<b>Gulasch „Ungarische Art“</b> <sup>RIND</sup> <sup>Paprika, Zwiebeln, Tomate</sup> mit <b>Spätzlen</b> <sup>A1,C,G</sup> & <b>Möhrensalat</b> mit <b>Zitronendressing</b>	<b>Ratatouille</b> <sup>Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate</sup> mit <b>Spätzlen</b> <sup>A1,C,G</sup> & <b>Möhrensalat</b> mit <b>Zitronendressing</b>	<b>Beerenjoghurt</b> <sup>G</sup> <sup>Erd-, Brom- Himbeere</sup> mit <b>Haferflocken</b> <sup>A3</sup>
Freitag 22-07-2022	<b>Couscous</b> <sup>A1</sup> mit <b>mildem</b> <b>Blumenkohl-Curry</b> <sup>G,J</sup> Kartoffeln, Möhren	<b>Couscous</b> <sup>A1</sup> mit <b>mildem</b> <b>Blumenkohl-Curry</b> <sup>G,J</sup> Kartoffeln, Möhren	<b>Banane</b>
<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>			
<b>Hauptallergene</b>	<p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfit <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> Weichtiere</p>
<b>Zusatzstoffe</b>	<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



FERIENWOCHE 30-2022	<b>MENÜ I</b> Vollkost 	<b>MENÜ II</b> Vegetarisch	<b>DESSERT</b> 
Montag 25-07-2022	<b>Erseneintopf</b> Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen <sup>A1</sup>	<b>Erseneintopf</b> Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen <sup>A1</sup>	Vanillepudding <sup>C,G</sup>
Dienstag 26-07-2022	<b>Geschnetzelte „Züricher Art“</b> <sup>G,HÄHNCHEN</sup> Champignons, Zwiebeln <sup>A1</sup> mit Spiralnudeln & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	<b>Vegi-Geschnetzelte „Züricher Art“</b> <sup>F,G</sup> Champignons, Zwiebeln <sup>A1</sup> mit Spiralnudeln & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 27-07-2022	<b>Lachsragout <sup>D,G</sup></b> mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	<b>Gemüseragout <sup>G</sup></b> Möhren, Romanobohnen, Brokkoli mit Naturreis	Erdbeerquark <sup>G</sup>
Donnerstag 28-07-2022	<b>Rinderfrikadelle <sup>A1,C</sup></b> mit Zucchini-gemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	<b>Gemüsebratwurst <sup>J</sup></b> mit Zucchini-gemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Mirabellen
Freitag 29-07-2022	<b>Schupfnudeln <sup>C,G</sup></b> mit Gemüsesoße <sup>G</sup> Möhren, Porree & Chinakohl- Radieschensalat mit Essig-Öl-Dressing	<b>Schupfnudeln <sup>C,G</sup></b> mit Gemüsesoße <sup>G</sup> Möhren, Porree & Chinakohl- Radieschensalat mit Essig-Öl-Dressing	Aprikose
<p style="text-align: center;">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	<b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)		<b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; <b>H7</b> Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfit <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> Weichtiere
Zusatzstoffe	<b>1</b> mit Konservierungsmittel <b>2</b> mit Antioxidationsmittel <b>3</b> mit Geschmacksverstärker <b>4</b> mit Süßungsmittel <b>5</b> mit Zuckerarten und Süßungsmitteln <b>6</b> enthält eine Phenylalaninquelle		<b>7</b> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken <b>8</b> mit Farbstoff <b>9</b> geschwefelt <b>10</b> gewachst <b>11</b> geschwärzt <b>12</b> mit Phosphat