




SPEISEPLAN



| WOCHE 45-2022 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|--|---|
| Montag 07-11-2022 | Kürbissuppe ^{G,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch ^{A1} mit Mehrkornbrötchen | Kürbissuppe ^{G,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch ^{A1} mit Mehrkornbrötchen | Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Kirschen |
| Dienstag 08-11-2022 | Lachs in Kräutersoße ^{D,G} mit Naturreis & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing | Mediterrane Reispfanne Zucchini, Zuckerschoten, Paprika, ^G Naturreis & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing | Pfirsich-Maracuja- Joghurt ^G |
| Mittwoch 09-11-2022 | Spaghetti ^{Vollkorn} Bolognese ^{RIND} Hackfleisch-Tomatensoße ^G mit Reibekäse | Spaghetti ^{Vollkorn} Napoli ^{Tomatensoße} mit Reibekäse ^G | Schoko-Milchpudding ^{G,BIO} |
| Donnerstag 10-11-2022 | Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbrothbohnen, ^{A1,C,G} Schwarzwurzeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbrothbohnen, ^{A1,C,G} Schwarzwurzeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Birne |
| Freitag 11-11-2022 | Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,SCHWEIN} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G | Milch-Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G | Pflaume |
| <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 46-2022 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|---|---|
| Montag 14-11-2022 | Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Tafelbrötchen ^G _{A1} | Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Tafelbrötchen ^G _{A1} | Milchreis ^{G,BIO} mit Kirschen |
| Dienstag 15-11-2022 | Haschee Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln ^{RIND} _{Vollkorn A1} | Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln ^{A1} _{Vollkorn} | Mandarinen- Quarkspeise ^G |
| Mittwoch 16-11-2022 | Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln | Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln | Waldfruchtjoghurt ^G Erd-, Brom- & Himbeeren |
| Donnerstag 17-11-2022 | Hühnerfrikassee Möhren, Erbsen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing | Gemüsefrikassee Möhren, Erbsen, Bohnen, Rübchen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing | Banane |
| Freitag 18-11-2022 | Seelachsfilet ^{A1} 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 47-2022 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|---|---|
| Montag 21-11-2022 | Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Lyoner ^{C,GEFLÜGEL} | Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln | Grießbrei ^{A1,G} |
| Dienstag 22-11-2022 | Thunfisch in Tomatensoße ^D mit Spaghetti ^{Vollkorn A1} & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G | Gemüseklöße in Tomatensoße ^{D,I} mit Spaghetti ^{Vollkorn A1} & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G | Orange |
| Mittwoch 23-11-2022 | Brokkoli-Ecken ^{A1,C,H2} mit buntem Konfettisalat Reis, Mais, Paprika ^{A1} Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing | Brokkoli-Ecken ^{A1,C,H2} mit buntem Konfettisalat Reis, Mais, Paprika ^{A1} Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing | Bananen- Quarkspeise ^G |
| Donnerstag 24-11-2022 | Hähnchen „süß-sauer“ Paprika, Ananas mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Mildes Blumenkohl-Curry ^G Kartoffeln, Kokosnuss mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Apfel |
| Freitag 25-11-2022 | 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 48-2022 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|---|---|
| Montag 28-11-2022 | Schlemmerfilet „à la Bordelaise“ ^{A1,D} Seelachs mit Brot-Kräuterkruste mit Naturreis & Feldsalat mit Vinaigrette ^J | Gemüse-Reispfanne Paprika, Champignons, Zwiebeln ^G mit Fetawürfeln & Feldsalat mit Vinaigrette ^J | Apfel |
| Dienstag 29-11-2022 | Gulaschsuppe Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten ^{RIND} mit Roggenbrötchen ^{A2} | Vegi-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten ^{A2} mit Roggenbrötchen | Schokokuchen ^{A1,C,G} |
| Mittwoch 30-11-2022 | 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 | Vanillejoghurt ^G mit Haferflocken ^{A3} |
| Donnerstag 01-12-2022 | Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln | Gemüsebratwurst ^{I,J} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln | Rote Grütze Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren |
| Freitag 02-12-2022 | Schupfnudel- Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, ^C Paprika, Zwiebeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Schupfnudel- Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, ^C Paprika, Zwiebeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Obstsalat Apfel, Trauben, 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> |