

SPEISEPLAN



WOCHE 49-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 05-12-2022	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Limetten-Zitronen- Quarkspeise ^G
Dienstag 06-12-2022 NIKOLAUS-TAG	Hackbällchen „Toskana“ ^{A1,C,RIND} Tomaten-Basilikumsoße mit Spaghetti ^{A1} Vollkorn	Gemüsebällchen „Toskana“ ^I Tomaten-Basilikumsoße mit Spaghetti ^{A1} Vollkorn	Orange
Mittwoch 07-12-2022	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, ^{G,PUTE} Zwiebeln mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Gemüse-Geschnetzeltes Kohlrabi, Champignons, Erbsen, ^G Zwiebeln mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Kirschjoghurt ^G
Donnerstag 08-12-2022	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Apfel
Freitag 09-12-2022	Thunfisch in Tomatensoße ^D mit Ravioli ^{Spinatfüllung} ^{A1} & Mais-Bohnsalat mit Kräuterdressing	Ravioli ^{Spinatfüllung} ^{A1} in Tomatensoße & Mais-Bohnsalat mit Kräuterdressing	Schoko- Milchpudding ^{C,G,BIO}
<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 50-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 12-12-2022	Querbeet-Gemüseintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1}	Querbeet-Gemüseintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1}	Milchreis ^{G,BIO} mit Kirschen
Dienstag 13-12-2022	Würstchengulasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten, ERBSEN, GEFLUGEL mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Mittwoch 14-12-2022	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Apfelmus
Donnerstag 15-12-2022	Hähnchenbrustfilet & Couscous-Salat Tomaten, Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing ^{A1}	Milch-Schnitzel ^{A1,C,G} & Couscous-Salat Tomaten, Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing ^{A1}	Butterkeks- Milchpudding ^{A1,C,G}
Freitag 16-12-2022	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} ^{Seelachs} mit Kräutersoße ^G , Butterrüben-Gemüse & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G , Butterrüben-Gemüse & Salzkartoffeln	Zwetschgen
<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 51-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 19-12-2022	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	Vanille-Quarkspeise ^G
Dienstag 20-12-2022	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 21-12-2022	Kürbissuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Kürbissuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudel ^{A1,C,G} mit Bourbon- Vanillesoße ^G
Donnerstag 22-12-2022	Hähnchenbrustfilet mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Birne
Freitag 23-12-2022	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	Schoko- Milchpudding ^{C,G,BIO}
<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



FERIENWOCHE 52-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 26-12-2022 WEIHNACHTEN	-----	-----	-----
Dienstag 27-12-2022	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Kirschquark ^G
Mittwoch 28-12-2022	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} mit Seelachs in Erbsen-Tomatensoße ^{D,G}	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} mit Erbsen- Tomatensoße ^{D,G}	Stracciatella-Quarkspeise ^G mit Schokostückchen
Donnerstag 29-12-2022	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Apfel
Freitag 30-12-2022	Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{G,SCHWEIN} Champignons, Zwiebeln ^{A1,C,G} mit Spätzlen & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{F,G} Champignons, Zwiebeln ^{A1,C,G} mit Spätzlen & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vanillejoghurt ^G
<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	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