

SPEISEPLAN



WOCHE 06-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 06.02.2023	Kürbissuppe Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch ^{G,I} mit Mehrkornbrötchen ^{A1}	Kürbissuppe Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch ^{G,I} mit Mehrkornbrötchen ^{A1}	Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Kirschen
Dienstag 07.02.2023	Lachs in Kräutersoße ^{D,G} mit Naturreis & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Mediterrane Reispfanne Zucchini, Zuckerschoten, Paprika, Naturreis ^G & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Pfirsich-Maracuja- Joghurt ^G
Mittwoch 08.02.2023	Spaghetti ^{Vollkorn} Bolognese Hackfleisch-Tomatensoße ^{RIND} mit Reibekäse ^G	Spaghetti ^{Vollkorn} Napoli ^{Tomatensoße} mit Reibekäse ^G	Schoko-Milchpudding ^{G,BIO}
Donnerstag 09.02.2023	Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbrochbohnen, ^{A1,C,G} Schwarzwurzeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbrochbohnen, ^{A1,C,G} Schwarzwurzeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Birne
Freitag 10.02.2023	Milch-Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} 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>

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

SPEISEPLAN



WOCHE 07-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 13.02.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Tafelbrötchen ^G _{A1}	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Tafelbrötchen ^G _{A1}	Milchreis ^{G,BIO} mit Kirschen
Dienstag 14.02.2023	Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln ^{A1} Vollkorn	Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln ^{A1} Vollkorn	Mandarinen- Quarkspeise ^G
Mittwoch 15.02.2023	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Waldfruchtjoghurt ^G Erd-, Brom- & Himbeeren
Donnerstag 16.02.2023 Weiberfastnacht	Hühnerfrikassee Möhren, Erbsen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüsefrikassee Möhren, Erbsen, Brechbohnen, Rübchen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Banane
Freitag 17.02.2023	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>

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

SPEISEPLAN



WOCHE 08-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 20.02.2023 Rosenmontag	Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Berliner ^{A1,G,C}
Dienstag 21.02.2023 Veilchendienstag	Brokkoli-Ecken^{A1,C,H2} mit buntem Konfettisalat Reis, Mais, Paprika, Erbsen, Zwiebeln ^{A1} mit Essig-Öl-Dressing	Brokkoli-Ecken^{A1,C,H2} mit buntem Konfettisalat Reis, Mais, Paprika, Erbsen, Zwiebeln ^{A1} mit Essig-Öl-Dressing	Bananen- Quarkspeise ^G
Mittwoch 22.03.2023 Aschermittwoch	Pellkartoffeln mit Kräuterquark^G & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	Pellkartoffeln mit Kräuterquark^G & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	Marmorkuchen ^{A1,C,G}
Donnerstag 23.03.2023	Hähnchen „süß-sauer“ Paprika, Ananas mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Mildes Blumenkohl-Curry^G Kartoffeln, Kokosnuss ^G mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 24.03.2023	Thunfisch in Tomatensoße^D mit Spaghetti^{Vollkorn A1} & Eisbergsalat mit Joghurdressing^G	Gemüseklöße in Tomatensoße^{D,I} mit Spaghetti^{Vollkorn A1} & Eisbergsalat mit Joghurdressing^G	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)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N 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>	

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

SPEISEPLAN



WOCHE 09-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 27.02.2023	Schlemmerfilet „á la Bordelaise“ Seelachs mit Brot-Kräuterkruste ^{A1,D} mit Naturreis & Feldsalat mit Paprika & Vinaigrette ^J	Gemüse-Reispfanne Paprika, Champignons, Zwiebeln mit Fetawürfeln ^G & Feldsalat mit Paprika & Vinaigrette ^J	Apfel
Dienstag 28.02.2023	Kartoffel-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen ^{A2}	Kartoffel-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen ^{A2}	Schokokuchen ^{A1,C,G}
Mittwoch 01.03.2023	Mac'n'Cheese amerik. Nudel-Käseauflauf ^{A1,G} mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie mit Joghurdressing ^{I,G}	Mac'n'Cheese amerik. Nudel-Käseauflauf ^{A1,G} mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie mit Joghurdressing ^{I,G}	Vanillejoghurt ^G mit Haferflocken ^{A3}
Donnerstag 02.03.2023	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst ^{I,J} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Rote Grütze Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren
Freitag 03.03.2023	Schupfnudeln ^C mit Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Schupfnudeln ^C mit Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, 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>

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]