

SPEISEPLAN



| WOCHE 10-2023 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|---|---|
| Montag 06.03.2023 | 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 07.03.2023 | Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße ^I mit Spaghetti ^{Vollkorn A1} | Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße ^I mit Spaghetti ^{Vollkorn A1} | Banane |
| Mittwoch 08.03.2023 | 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 09.03.2023 | Blumenkohlaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G | Blumenkohlaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G | Apfel |
| Freitag 10.03.2023 | Thunfisch in Tomatensoße ^D mit Ravioli ^{Spinatfüllung A1} & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing | Ravioli ^{Spinatfüllung A1} in Tomatensoße & Mais-Bohnensalat 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)</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 11-2023 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|---|---|
| Montag 13.03.2023 | Querbeet-Gemüse Eintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1} | Querbeet-Gemüse Eintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1} | Milchreis ^{G,BIO} mit Kirschen |
| Dienstag 14.03.2023 | Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing | Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing | Birne |
| Mittwoch 15.03.2023 | Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing | Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing | Apfelmus |
| Donnerstag 16.03.2023 | 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 17.03.2023 | Fischfrikadelle ^{Seelachs A1,C,D} mit Kräutersoße ^G , Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln | Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G , Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln | Banane |
| <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 12-2023 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|---|---|
| Montag 20.03.2023 | Gemüsemaultaschen ^{Spinat,} Möhren, Sellerie ^{A1,C,G,I} in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J | Gemüsemaultaschen ^{Spinat,} Möhren, Sellerie ^{A1,C,G,I} in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J | Vanille-Quarkspeise ^G |
| Dienstag 21.03.2023 | Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais mit Frischkäse-Cocktaildressing ^{A1,G} | Gemüsebratwurst ^J mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais mit Frischkäse-Cocktaildressing ^{A1,G} | Apfel |
| Mittwoch 22.03.2023 | Brokkolisuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln | Brokkolisuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln | Dampfnudel ^{A1,C,G} mit Bourbon- Vanillesoße ^G |
| Donnerstag 23.03.2023 | Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis | Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis | Birne |
| Freitag 24.03.2023 | Lachs in Gemüse- Frischkäsesoße ^{G,I} Möhren, Sellerie, Porree mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing | Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse-Knusperkruste ^{A1,G,H1,H2,I} Möhren, Sellerie, Porree & 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> |

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

SPEISEPLAN



| WOCHE 13-2023 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|--|---|
| Montag 27.03.2023 | Blumenkohltaler ^{A1} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Blumenkohltaler ^{A1} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing | Birne |
| Dienstag 28.03.2023 | Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis | Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis | Kirschquark ^G |
| Mittwoch 29.03.2023 | Tortellini ^{Käsefüllung A1,G} mit Seelachs in Erbsen-Tomatensoße ^{D,G} | Tortellini ^{Käsefüllung A1,G} mit Erbsen- Tomatensoße ^{D,G} | Stracciatella-Quarkspeise mit Schokostückchen ^G |
| Donnerstag 30.03.2023 | Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln | Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln | Apfel |
| Freitag 31.03.2023 | 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>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]