



# SPEISEPLAN



WOCHE 14-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
FERIEN Montag 03.04.2023	Gemüse-Klopse „Königsberger Art“ <sup>A1,C,F</sup> mit Risi-Bisi <sup>Erbesen-Reis</sup> & Endiviensalat mit Joghurdressing <sup>G</sup>	Gemüse-Klopse „Königsberger Art“ <sup>A1,C,F</sup> mit Risi-Bisi <sup>Erbesen-Reis</sup> & Endiviensalat mit Joghurdressing <sup>G</sup>	Birne
FERIEN Dienstag 04.04.2023	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>	Joghurt <sup>G</sup> mit Banane & Dinkelflocken <sup>A1</sup>
FERIEN Mittwoch 05.04.2023	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurdressing <sup>G</sup>	Gefüllte Paprika <sup>A1</sup> mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurdressing <sup>G</sup>	Apfel
FERIEN Donnerstag 06.04.2023	Backfisch <sup>Scholle</sup> <sup>A1,C,D</sup> mit Möhrengemüse & Salzkartoffeln	Gemüse- Knusperschitzel <sup>A1,C,I</sup> mit Möhrengemüse & Salzkartoffeln	Vanille- Milchpudding <sup>C,G,BIO</sup>
Karfreitag 07.04.2023	-----	-----	-----
<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. Änderungen vorbehalten.</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>




[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

# SPEISEPLAN



WOCHE 15-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Ostermontag 10.04.2023	----	----	----
Dienstag 11.04.2023	Kohlroulade <sup>A1,F</sup> 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“ Birne mit Schokosoße <sup>G</sup>
Mittwoch 12.04.2023	Tortellini Käsefüllung <sup>A1,C,G</sup> Napoli Tomatensoße & Chinakohlsalat mit Kräuterdressing	Tortellini Käsefüllung <sup>A1,C,G</sup> Napoli Tomatensoße & Chinakohlsalat mit Kräuterdressing	Apfel
Donnerstag 13.04.2023	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</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>A1</sup>	Erdbeerquark <sup>G</sup>
Freitag 14.04.2023	Lachs in Frischkäsesoße <sup>D,G</sup> mit Erbsengemüse & Naturreis	Gemüsebällchen <sup>A1</sup> in Frischkäsesoße <sup>D,G</sup> mit Erbsengemüse & Naturreis	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><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 / Sulfite</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>	




[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

# SPEISEPLAN



WOCHE 16-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 17.04.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln <sup>I</sup>	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln <sup>I</sup>	Dampfnudeln <sup>A1,C,G</sup> mit Bourbon- Vanillesoße <sup>G</sup>
Dienstag 18.04.2023	Knusperfisch <sup>Seehecht</sup> <sup>A1,C,D</sup> mit Tomatensoße, Naturreis & Gurkensalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Ravioli <sup>Gemüsefüllung</sup> <sup>I</sup> mit Tomatensoße & Gurkensalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Banane
Mittwoch 19.04.2023	„Köttbullar“ <sup>Hackbällchen</sup> <sup>A1,C,I,RIND</sup> mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf <sup>C</sup>	„Grönsaksbullar“ <sup>Gemüsebällchen</sup> <sup>A1,C,I</sup> mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf <sup>C</sup>	Apfel
Donnerstag 20.04.2023	Ratatouille <sup>Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate</sup> mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratatouille <sup>Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate</sup> mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Holunderblüten- Quarkspeise <sup>G</sup> mit Haferflocken <sup>A3</sup>
Freitag 21.04.2023	Mildes Blumenkohl-Curry <sup>Kartoffeln, Möhren</sup> mit Naturreis <sup>G,J</sup>	Mildes Blumenkohl-Curry <sup>Kartoffeln, Möhren</sup> mit Naturreis <sup>G,J</sup>	Vollkornkekse <sup>A1,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>




[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

# SPEISEPLAN



WOCHE 17-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 24.04.2023	<b>Erbseintopf</b> Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch <sup>I</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>A1</sup>	<b>Erbseintopf</b> Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch <sup>I</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>A1</sup>	<b>Butterkeks- Milchpudding</b> <sup>A1,C,G</sup>
Dienstag 25.04.2023	<b>Geschnetzelte „Züricher Art“</b> Champignons, Zwiebeln <sup>G,HÄHNCHEN</sup> mit Spiralnudeln <sup>A1</sup> & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	<b>Vegi-Geschnetzelte „Züricher Art“</b> Champignons, Zwiebeln <sup>F,G</sup> mit Spiralnudeln <sup>A1</sup> & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	<b>Apfel</b>
Mittwoch 26.04.2023	<b>Lachsragout</b> <sup>D,G</sup> mit Möhregemüse & Naturreis	<b>Gemüseragout</b> Möhren, Romanobohnen, Zuckerschoten <sup>G</sup> mit Naturreis	<b>Himbeer- Quarkspeise</b> <sup>G</sup>
Donnerstag 27.04.2023	<b>Gemüsebratwurst</b> <sup>J</sup> mit Spitzkohlgemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	<b>Gemüsebratwurst</b> <sup>J</sup> mit Spitzkohlgemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	<b>Erdbeeryoghurt</b> <sup>G</sup>
Freitag 28.04.2023	<b>Schupfnudeln</b> <sup>C,G</sup> mit Gemüsesoße Möhren, Porree <sup>G</sup> & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	<b>Schupfnudeln</b> <sup>C,G</sup> mit Gemüsesoße Möhren, Porree <sup>G</sup> & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	<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>			
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>

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]