

SPEISEPLAN



WOCHE 18-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Tag der Arbeit 01.05.2023	----	----	----
Dienstag 02.05.2023	Pfannengyros HÄHNCHEN Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark ^G	Vegi-Pfannengyros A1,C,F Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark ^G	Apfel
Mittwoch 03.05.2023	Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Endiviensalat mit Joghurtdressing ^G	Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Endiviensalat mit Joghurtdressing ^G	Kirschjoghurt ^G
Donnerstag 04.05.2023	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Paprika mit Kräuterquark-Dip ^G	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Paprika mit Kräuterquark-Dip ^G	Banane
Freitag 05.05.2023	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße Erbsen, Möhren, Blumenkohl ^G	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße Erbsen, Möhren, Blumenkohl ^G	Aprikosenquark ^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]

SPEISEPLAN



WOCHE 19-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 08.05.2023	Zucchini-Suppe <small>Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch</small> mit Mehrkornbrötchen ^{G,I} <small>A1</small>	Zucchini-Suppe <small>Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch</small> mit Mehrkornbrötchen ^{G,I} <small>A1</small>	Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Kirschen
Dienstag 09.05.2023	Lachs in Kräutersoße ^{D,G} mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Mediterrane Reispfanne <small>Zucchini, Zuckerschoten, Paprika, Naturreis</small> ^G & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Pfirsich-Maracuja- Joghurt ^G
Mittwoch 10.05.2023	Spaghetti ^{Vollkorn} Bolognese <small>Hackfleisch-Tomatensoße</small> mit Reibekäse ^{RIND} <small>G</small>	Spaghetti ^{Vollkorn} Napoli ^{Tomatensoße} mit Reibekäse ^G	Schoko-Milchpudding ^{G,BIO}
Donnerstag 11.05.2023	Schwäbische Spätzle-Pfanne <small>Möhren, Sellerie, Wachsbohnen, Schwarzwurzeln</small> ^{A1,C,G} & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Schwäbische Spätzle-Pfanne <small>Möhren, Sellerie, Wachsbohnen, Schwarzwurzeln</small> ^{A1,C,G} & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 12.05.2023	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 20-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 15.05.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Tafelbrötchen ^G _{A1}	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Tafelbrötchen ^G _{A1}	Milchreis ^{G,BIO} mit Kirschen
Dienstag 16.05.2023	Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln ^{A1} Vollkorn	Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln ^{A1} Vollkorn	Erdbeer- Quarkspeise ^G
Mittwoch 17.05.2023	Hühnerfrikassee Möhren, Erbsen ^G mit Naturreis & Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüsefrikassee Möhren, Erbsen, Brechbohnen, Rübchen ^G mit Naturreis & Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing	Banane
Christi Himmelfahrt 18.05.2023	-----	-----	-----
Freitag 19.05.2023	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 eintragen]

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

SPEISEPLAN



WOCHE 21-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 22.05.2023	Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln ^I mit Tafelbrötchen ^{A1}	Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln ^I mit Tafelbrötchen ^{A1}	Kirschjoghurt ^G
Dienstag 23.05.2023	Brokkoli-Ecken ^{A1,C,H2} mit buntem Gemüse Mais, Paprika, Erbsen & Reis	Brokkoli-Ecken ^{A1,C,H2} mit buntem Gemüse Mais, Paprika, Erbsen & Reis	Himbeer- Quarkspeise ^G
Mittwoch 24.05.2023	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	Marmorkuchen ^{A1,C,G}
Donnerstag 25.05.2023	Hähnchen „süß-sauer“ Paprika, Ananas mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Mildes Blumenkohl-Curry ^G Kartoffeln, Kokosnuss mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 26.06.2023	Thunfisch in Tomatensoße ^D mit Spaghetti ^{Vollkorn} ^{A1} & Eichblattsalat mit Joghurdressing ^G	Gemüseklöße in Tomatensoße ^{D,I} mit Spaghetti ^{Vollkorn} ^{A1} & Eichblattsalat mit Joghurdressing ^G	Vanille-Milchpudding ^{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	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 Hesel; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite 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

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

SPEISEPLAN



WOCHE 22-2023	MENÜ I Vollkost	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT
Pfingstmontag 29.05.2023	----	----	----
FERIEN Dienstag 30.05.2023	Kartoffel-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen ^{A2}	Kartoffel-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen ^{A2}	Schokokuchen ^{A1,C,G}
FERIEN Mittwoch 31.05.2023	Mac'n'Cheese ^{A1,G} amerik. Nudel-Käseauflauf & Möhrensalat mit Joghurtdressing ^{I,G}	Mac'n'Cheese ^{A1,G} amerik. Nudel-Käseauflauf & Möhrensalat mit Joghurtdressing ^{I,G}	Vanillejoghurt ^G mit Haferflocken ^{A3}
FERIEN Donnerstag 01.06.2023	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst ^{I,J} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Apfel
FERIEN Freitag 02.06.2023	Schlemmerfilet „à la Bordelaise“ ^{A1,D} Seelachs mit Brot-Kräuterkruste mit Naturreis & Eisbergsalat mit Paprika & Vinaigrette ^J	Gemüse-Reispfanne Paprika, Champignons, Zwiebeln mit Fetawürfeln ^G & Eisbergsalat mit Paprika & Vinaigrette ^J	Obstsalat Apfel, Nektarine, Heidelbeere
<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]