



# SPEISEPLAN



WOCHE 23-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
FERIEN Montag 05.06.2023	Rührei <sup>C,G</sup> mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	Rührei <sup>C,G</sup> mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	Limetten-Zitronen- Quarkspeise <sup>G</sup>
FERIEN Dienstag 06.06.2023	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße <sup>I</sup> mit Spaghetti <sup>Vollkorn A1</sup>	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße <sup>I</sup> mit Spaghetti <sup>Vollkorn A1</sup>	Banane
FERIEN Mittwoch 07.06.2023	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, Zwiebeln <sup>G,PUTE</sup> mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup>	Gemüse-Geschnetzeltes Kohlrabi, Champignons, Erbsen, Zwiebeln <sup>G</sup> mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup>	Kirschjoghurt <sup>G</sup>
Fronleichnam 08.06.2023	-----	-----	-----
Freitag 09.06.2023	Thunfisch in Tomatensoße <sup>D</sup> mit Ravioli <sup>Spinatfüllung A1</sup> & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Ravioli <sup>Spinatfüllung A1</sup> in Tomatensoße & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Schoko- Milchpudding <sup>C,G,BIO</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)</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 geschwärtzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>	




[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

# SPEISEPLAN



WOCHE 24-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 12.06.2023	<b>Querbeet-Gemüse Eintopf</b> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen <sup>A1</sup>	<b>Querbeet-Gemüse Eintopf</b> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen <sup>A1</sup>	Milchreis <sup>G,BIO</sup> mit Kirschen
Dienstag 13.06.2023	<b>Ratatouille</b> Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	<b>Ratatouille</b> Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Nektarine
Mittwoch 14.06.2023	<b>Käsespätzle</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Röstzwiebeln & Lollo Rosso Salat mit Kräuterdressing	<b>Käsespätzle</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Röstzwiebeln & Lollo Rosso Salat mit Kräuterdressing	Apfelmus
Donnerstag 15.06.2023	<b>Hähnchenbrustfilet mit Pusztasoße</b> Paprika, Zwiebeln, Tomate & Reis	<b>Milch-Schnitzel</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Pusztasoße & Reis	Butterkeks- Milchpudding <sup>A1,C,G</sup>
Freitag 16.06.2023	<b>Fischfrikadelle</b> <sup>Seelachs</sup> <sup>A1,C,D</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup> , Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	<b>Gemüsefrikadelle</b> <sup>A1,C</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup> , 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><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 eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

# SPEISEPLAN



WOCHE 25-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 19.06.2023	Gemüsemaultaschen <sup>Spinat,</sup> Möhren, Sellerie <sup>A1,C,G,I</sup> in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Gemüsemaultaschen <sup>Spinat,</sup> Möhren, Sellerie <sup>A1,C,G,I</sup> in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Vanille-Quarkspeise <sup>G</sup>
Dienstag 20.06.2023	Bratwurst <sup>J,GEFLÜGEL</sup> mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais mit Frischkäse-Cocktaildressing <sup>A1,G</sup>	Gemüsebratwurst <sup>J</sup> mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais mit Frischkäse-Cocktaildressing <sup>A1,G</sup>	Apfel
Mittwoch 21.06.2023	Brokkolisuppe <sup>G</sup> Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Brokkolisuppe <sup>G</sup> Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudel <sup>A1,C,G</sup> mit Bourbon- Vanillesoße <sup>G</sup>
Donnerstag 22.06.2023	Milchschnitzel <sup>A1,C,G</sup> mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Milchschnitzel <sup>A1,C,G</sup> mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Aprikose
Freitag 23.06.2023	Lachs in Gemüse- Frischkäsesoße <sup>G,I</sup> Möhren, Sellerie, Porree mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse-Knusperkruste <sup>A1,G,H1,H2,I</sup> Möhren, Sellerie, Porree & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Schoko- Milchpudding <sup>C,G,BIO</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 26-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 26.06.2023	Eieromelette <sup>C,G</sup> mit Spinat <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Eieromelette <sup>C,G</sup> mit Spinat <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Pflaume
Dienstag 27.06.2023	Karotten-Kürbis-Rösti <sup>A1,C</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup> & Naturreis	Karotten-Kürbis-Rösti <sup>A1,C</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup> & Naturreis	Kirschquark <sup>G</sup>
Mittwoch 28.06.2023	Tortellini <sup>Käsefüllung A1,G</sup> mit Seelachs in Erbsen-Tomatensoße <sup>D,G</sup>	Tortellini <sup>Käsefüllung A1,G</sup> mit Erbsen- Tomatensoße <sup>D,G</sup>	Stracciatella-Quarkspeise mit Schokostückchen <sup>G</sup>
Donnerstag 29.06.2023	Blumenkohltaler <sup>A1</sup> mit Kartoffelstampf <sup>G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Blumenkohltaler <sup>A1</sup> mit Kartoffelstampf <sup>G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 30.06.2023	Geschnetzeltes „Züricher Art“ <sup>G,SCHWEIN</sup> Champignons, Zwiebeln mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup> & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ <sup>F,G</sup> Champignons, Zwiebeln mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup> & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Vanillejoghurt <sup>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 Hesel; 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]