

SPEISEPLAN



	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
	Zucchini-suppe Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln G,I	Zucchini-suppe Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln G,I	Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} & Kirschen
Dienstag 04.07.2023	Gemüse-Klopse "Königsberger Art" ^{A1,C,F} mit Risi-Bisi ^{Erbsen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Gemüse-Klopse "Königsberger Art" ^{A1,C,F} mit Risi-Bisi ^{Erbsen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Nektarine
Mittwoch 05.07.2023	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Joghurt ^G mit Banane & Dinkelflocken ^{A1}
Donnerstag 06.07.2023	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Gefüllte Paprika ^{A1} mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Pfirsich
Freitag 07.07.2023	Backfisch ^{Scholle} ^{A1,C,D} mit Brokkoligemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüse- Knusperschitzel ^{A1,C,I} mit Brokkoligemüse ^G & Salzkartoffeln	Vanille- Milchpudding ^{C,G,BIO}
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.			
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 Hsel.; 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 28-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 10.07.2023	Lachs in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Erbsengemüse & Naturreis	Gemüsebällchen ^{A1} in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Erbsengemüse & Naturreis	Apfel
Dienstag 11.07.2023	Gemüse-Bratwurst ^{A1,I} mit brauner Soße ^I & Möhren- Kartoffelstampf ^G	Gemüse-Bratwurst ^{A1,I} mit brauner Soße ^I & Möhren- Kartoffelstampf ^G	„Helenchen“ Birne mit Schokosoße ^G
Mittwoch 12.07.2023	Tortellini Käsefüllung ^{A1,C,G} Napoli Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Tortellini Käsefüllung ^{A1,C,G} Napoli Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Pflaume
Donnerstag 13.07.2023	Bunte Mexico-Suppe Hackfleisch, Kidney-Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Sellerie ^{I,RIND} mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Vegi-Mexico-Suppe Kidney-Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, ^{I,RIND} Möhren, Sellerie mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Kirschquark ^G
Freitag 14.07.2023	Semmelknödel ^{A1,C,G} mit Spinat-Möhrensoße ^{G,I} & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Semmelknödel ^{A1,C,G} mit Spinat-Möhrensoße ^{G,I} & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Bayrisch' Crème ^{C,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 29-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 17.07.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I	Dampfnudeln ^{A1,C,G} mit Bourbon-Vanillesoße ^G
Dienstag 18.07.2023	Knusperfisch ^{Seehecht} ^{A1,C,D} mit Tomatensoße, Naturreis & Gurkensalat mit Vinaigrette ^J	Ravioli ^{Gemüsefüllung} ^I mit Tomatensoße & Gurkensalat mit Vinaigrette ^J	Aprikose
Mittwoch 19.07.2023	„Köttbullar“ ^{Hackbällchen} ^{A1,C,I,RIND} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	„Grönsaksbullar“ ^{Gemüsebällchen} ^{A1,C,I} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Apfel
Donnerstag 20.07.2023	Ratatouille ^{Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratatouille ^{Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Waldfrucht-Quarkspeise ^G mit Haferflocken ^{A3}
Freitag 21.07.2023	Mildes Blumenkohl-Curry ^{Kartoffeln, Möhren} ^{G,J} mit Naturreis	Mildes Blumenkohl-Curry ^{Kartoffeln, Möhren} ^{G,J} mit Naturreis	Vollkornkekse ^{A1,C,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 30-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
FERIEN Montag 24.07.2023	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch ^I mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch ^I mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Butterkeks- Milchpudding ^{A1,C,G}
FERIEN Dienstag 25.07.2023	Geschnetzelte „Züricher Art“ Champignons, Zwiebeln ^{G,HÄHNCHEN} mit Spiralnudeln ^{A1} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzelte „Züricher Art“ Champignons, Zwiebeln ^{F,G} mit Spiralnudeln ^{A1} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
FERIEN Mittwoch 26.07.2023	Lachsragout ^{D,G} mit Möhregemüse & Naturreis	Gemüseragout Möhren, Romanobohnen, Zuckerschoten ^G mit Naturreis	Himbeer- Quarkspeise ^G
FERIEN Donnerstag 27.07.2023	Gemüsebratwurst ^J mit Spitzkohlgemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst ^J mit Spitzkohlgemüse ^G & Salzkartoffeln	Erdbeeryoghurt ^G
FERIEN Freitag 28.07.2023	Schupfnudeln ^{C,G} mit Gemüsesoße Möhren, Porree ^G & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Schupfnudeln ^{C,G} mit Gemüsesoße Möhren, Porree ^G & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Nektarine
<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 31-2023	MENÜ I Vollkost	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT
FERIEN Montag 31.07.2023	Pfannengyros HÄHNCHEN Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark ^G	Vegi-Pfannengyros A1,C,F Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark ^G	Apfel
FERIEN Dienstag 01.08.2023	Möhrensuppe Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I & Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung ^{A1,C,G}	Möhrensuppe Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I & Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung ^{A1,C,G}	Schoko- Milchpudding ^{G,BIO}
FERIEN Mittwoch 02.08.2023	Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Erdbeeryoghurt ^G
FERIEN Donnerstag 03.08.2023	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	Pfirsich
FERIEN Freitag 04.08.2023	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße ^G Erbsen, Möhren, Schwarzwurzeln	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße ^G Erbsen, Möhren, Schwarzwurzeln	Wassermelone
<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]