




SPEISEPLAN



WOCHE 36-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 04.09.2023	Rührei ^{C,G} mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Rührei ^{C,G} mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Limetten-Zitronen- Quarkspeise ^G
Dienstag 05.09.2023	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße ^I mit Spaghetti ^{Vollkorn A1}	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße ^I mit Spaghetti ^{Vollkorn A1}	Wassermelone
Mittwoch 06.09.2023	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 07.09.2023	Blumenkohlaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Blumenkohlaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Pflaume
Freitag 08.09.2023	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 37-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 11.09.2023	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 11.09.2023	Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Nektarine
Mittwoch 12.09.2023	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Lollo Rosso Salat mit Kräuterdressing	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Lollo Rosso Salat mit Kräuterdressing	Apfelmus
Donnerstag 13.09.2023	Hähnchenbrustfilet mit Pusztasoße Paprika, Zwiebeln, Tomate & Reis	Milch-Schnitzel ^{A1,C,G} mit Pusztasoße Paprika, Zwiebeln, Tomate & Reis	Butterkeks- Milchpudding ^{A1,C,G}
Freitag 14.09.2023	Fischfrikadelle ^{Seelachs} ^{A1,C,D} mit Kräutersoße ^G , Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G , Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Pfirsich
<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 Hesel; 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 38-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 18.09.2023	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 19.09.2023	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 20.09.2023	Brokkolisuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Brokkolisuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudel ^{A1,C,G} mit Bourbon- Vanillesoße ^G
Donnerstag 21.09.2023	Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Aprikose
Freitag 22.09.2023	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 39-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 25.09.2023	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Pflaume
Dienstag 26.09.2023	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Kirschquark ^G
Mittwoch 27.09.2023	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 28.09.2023	Blumenkohltaler ^{A1} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Blumenkohltaler ^{A1} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 29.09.2023	Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{Champignons, Zwiebeln G,SCHWEIN} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{Champignons, Zwiebeln F,G} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Tomatensalat 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]