

# SPEISEPLAN

| WOCHE<br>46-2023   | MENÜ I<br>Vollkost   | MENÜ II<br>Vegetarisch  | DESSERT    |
|--|---|---|---|
| Montag<br>13.11.2023   | Kartoffel-Gemüsesuppe<br>(Kartoffeln,<br>Lauch, Karotten, Sellerie) <sup>G</sup><br>Brötchen<br>(Tafelbrötchen) <sup>A</sup>  | Kartoffel-<br>Gemüsesuppe<br>(Kartoffeln, Lauch,<br>Karotten, Sellerie)<br>Brötchen<br>(Tafelbrötchen) <sup>A</sup> | Milchreis <sup>G</sup>  |
| Dienstag<br>14.11.2023   | Haschee<br>(Rinderhackfleisch-Zwiebel-<br>Erbsen-Soße)<br>Spiralnudeln  | Haschee<br>(Linsen-Zwiebel-<br>Erbsen-Soße)<br>Spiralnudeln   | Mandarinen-<br>Quarkspeise  |
| Mittwoch<br>15.11.2023   | Eierpfannkuchen <sup>G, A, C</sup><br>Spinat <sup>G</sup><br>Salzkartoffeln   | Eierpfannkuchen <sup>G, A, C</sup><br>Spinat <sup>G</sup><br>Salzkartoffeln   | Waldfruchtjoghurt (Erd-,<br>Brom- &- Himbeeren)   |
| Donnerstag<br>16.11.2023   | Endiviensalat<br>Essig-Öl-Dressing<br>Hühnerfrikassee <sup>A G</sup><br>Naturreis   | Endiviensalat<br>Essig-Öl-Dressing<br>Gemüsefrikassee<br>(Erbsen, Möhren,<br>Brechbohnen,<br>Rübchen) <sup>G</sup>  | Banane  |
| Freitag<br>17.11.2023  |   |   |   |
| <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.</p> |   |   |   |
| Hauptallergene   | <p><b>A</b> glutenhaltige Getreide<br/>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)<br/><b>B</b> Krebstiere<br/><b>C</b> Eier<br/><b>D</b> Fisch<br/><b>E</b> Erdnüsse<br/><b>F</b> Soja<br/><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p> |   | <p><b>H</b> Schalenfrüchte<br/>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)<br/><b>I</b> Sellerie<br/><b>J</b> Senf<br/><b>K</b> Sesamsamen<br/><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite<br/><b>M</b> Süßlupinen<br/><b>N</b> Weichtiere</p> |
| Zusatzstoffe   | <p>1 mit Konservierungsmittel<br/>2 mit Antioxidationsmittel<br/>3 mit Geschmacksverstärker<br/>4 mit Süßungsmittel<br/>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln<br/>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>  |   | <p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken<br/>8 mit Farbstoff<br/>9 geschwefelt<br/>10 gewachst<br/>11 geschwärzt<br/>12 mit Phosphat</p>  |

# SPEISEPLAN



| WOCHE<br>47-2023   | MENÜ I<br>Vollkost   | MENÜ II<br>Vegetarisch   | DESSERT    |
|--|---|--|---|
| Montag<br>20.11.2023   | Linseneintopf<br>(Kartoffeln, Möhren,<br>Sellerie, Lauch, Zwiebeln)<br>Lyoner(Geflügel) <sup>C</sup>  | Linseneintopf<br>(Kartoffeln, Möhren,<br>Sellerie, Lauch,<br>Zwiebeln)   | Gries-Pudding <sup>A G</sup>  |
| Dienstag<br>21.11.2023   | Spaghetti (Vollkorn) <sup>A</sup><br>Bolognese<br>(Rinderhackfleisch-<br>Tomaten-Soße)<br>Reibekäse <sup>G</sup>  | Spaghetti (Vollkorn) <sup>A</sup><br>Napoli (Tomatensoße)<br>Reibekäse <sup>G</sup>                            | Mandarine   |
| Mittwoch<br>22.11.2023   | Brokkoli-Nuss-Ecken <sup>C G</sup><br>Kräutersoße <sup>A G</sup><br>Kartoffelstampf <sup>G</sup>  | Brokkoli-Nuss-Ecken <sup>C</sup><br><sup>G</sup><br>Kräutersoße <sup>A G</sup><br>Kartoffelstampf <sup>G</sup> | Bananen-Quarkspeise <sup>G</sup>  |
| Donnerstag<br>23.11.2023   | Gurkensalat<br>Kräuterdressing<br>Hähnchen „süß-sauer“<br>(mit Paprika,Ananas und<br>Zwiebel)<br>Naturreis  | Gurkensalat<br>Kräuterdressing<br>Mildes Blumenkohl-<br>Curry (Kartoffeln,<br>Kokosnuss)<br>Naturreis          | Apfel   |
| Freitag<br>24.11.2023  |   |  |   |
| <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.</p> |   |  |   |
| Hauptallergene   | <p><b>A</b> glutenhaltige Getreide<br/>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)<br/><b>B</b> Krebstiere<br/><b>C</b> Eier<br/><b>D</b> Fisch<br/><b>E</b> Erdnüsse<br/><b>F</b> Soja<br/><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p> |  | <p><b>H</b> Schalenfrüchte<br/>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-;<br/>H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)<br/><b>I</b> Sellerie<br/><b>J</b> Senf<br/><b>K</b> Sesamsamen<br/><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite<br/><b>M</b> Süßlupinen<br/><b>N</b> Weichtiere</p> |
| Zusatzstoffe   | <p>1 mit Konservierungsmittel<br/>2 mit Antioxidationsmittel<br/>3 mit Geschmacksverstärker<br/>4 mit Süßungsmittel<br/>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln<br/>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>  |  | <p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken<br/>8 mit Farbstoff<br/>9 geschwefelt<br/>10 gewachst<br/>11 geschwärzt<br/>12 mit Phosphat</p>  |

# SPEISEPLAN



| WOCHE<br>48-2023   | MENÜ I<br>Vollkost   | MENÜ II<br>Vegetarisch   | DESSERT    |
|--|---|--|---|
| Montag<br>27.11.2023   | Bunter Rohkostsalat<br>Knusperfisch<br>Tomatensoße<br>Kartoffelstampf <sup>G</sup>  | Bunter Rohkostsalat<br>Gemüsereispfanne<br>(Paprika, Champignons<br>,Zwiebeln)<br>Fetakäse <sup>G</sup>                                    | Apfel   |
| Dienstag<br>28.11.2023   | Gulaschsuppe<br>Brötchen (Roggen) <sup>A</sup>  | Vegi-Gulaschsuppe<br>Brötchen (Roggen) <sup>A</sup>  | Schokokuchen <sup>A C G</sup>   |
| Mittwoch<br>29.11.2023   | Farmersalat (Möhren,<br>Apfel, Sellerie)<br>Joghurtdressing <sup>G</sup><br>Mac n Cheese (amerik.<br>Nudel-Käseauflauf) <sup>A G</sup>  | Farmersalat (Möhren,<br>Apfel, Sellerie)<br>Joghurtdressing <sup>G</sup><br>Mac n Cheese<br>(amerik. Nudel-<br>Käseauflauf) <sup>A G</sup> | Vanillejoghurt <sup>G</sup>   |
| Donnerstag<br>30.11.2023   | Bratwurst (Geflügel)<br>Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>AG</sup><br>Salzkartoffeln  | Gemüsebratwurst<br>Erbsen-Möhren-<br>Gemüse <sup>AG</sup><br>Salzkartoffeln  | Wackelpudding (ohne<br>Gelatine)  |
| Freitag<br>01.12.2023  |   |  |   |
| <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.</p> |   |  |   |
| Hauptallergene   | <p><b>A</b> glutenhaltige Getreide<br/>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)<br/><b>B</b> Krebstiere<br/><b>C</b> Eier<br/><b>D</b> Fisch<br/><b>E</b> Erdnüsse<br/><b>F</b> Soja<br/><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p> |  | <p><b>H</b> Schalenfrüchte<br/>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-;<br/>H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)<br/><b>I</b> Sellerie<br/><b>J</b> Senf<br/><b>K</b> Sesamsamen<br/><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite<br/><b>M</b> Süßlupinen<br/><b>N</b> Weichtiere</p> |
| Zusatzstoffe   | <p><b>1</b> mit Konservierungsmittel<br/><b>2</b> mit Antioxidationsmittel<br/><b>3</b> mit Geschmacksverstärker<br/><b>4</b> mit Süßungsmittel<br/><b>5</b> mit Zuckerarten und Süßungsmitteln<br/><b>6</b> enthält eine Phenylalaninquelle</p>        |  | <p><b>7</b> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken<br/><b>8</b> mit Farbstoff<br/><b>9</b> geschwefelt<br/><b>10</b> gewachst<br/><b>11</b> geschwärzt<br/><b>12</b> mit Phosphat</p>  |

# SPEISEPLAN



| WOCHE<br>49-2023   | MENÜ I<br>Vollkost   | MENÜ II<br>Vegetarisch  | DESSERT  |
|--|---|---|---|
| Montag<br>04.12.2023   | Lasagne „Bolognese“<br>A1,G,I,Rind<br>Tomaten & Hackfleisch<br>Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing  | Lasagne Verdure (Gemüse-Lasagne)<br>A1,G,I<br>Tomaten,Paprika,Aubergine<br>Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing  | Limetten-Zitronen-Quarkspeise   |
| Dienstag<br>05.12.2023   | Hackbällchen „Toskana“<br>A1,C,RIND<br>Tomaten-Basilikumsoße mit Spaghetti (Vollkorn) A1  | Gemüsebällchen „Toskana“<br>Tomaten-Basilikumsoße I<br>Mit Spaghetti (Vollkorn) A1  | Orange  |
| Mittwoch<br>06.12.2023   | Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, Zwiebeln G, PUTE mit Spätzle A1,C,G   | Gemüse-geschnetzeltes (Kohlrabi, Champignons, Erbsen, Zwiebeln) G<br>Mit Spätzle A1,C,G   | Wackelpudding Himbeere ohne Gelatine  |
| Donnerstag<br>07.12.2023   | Blumenkohlaler A1,C<br>Möhrenkartoffelstampf G  | Blumenkohlaler A1,C<br>Möhrenkartoffelstampf G  | Apfel   |
| Freitag<br>08.12.2023  |   |   |   |
| <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.</p> |   |   |   |
| Hauptallergene   | <p><b>A</b> glutenhaltige Getreide<br/>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)<br/><b>B</b> Krebstiere<br/><b>C</b> Eier<br/><b>D</b> Fisch<br/><b>E</b> Erdnüsse<br/><b>F</b> Soja<br/><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p> | <p><b>H</b> Schalenfrüchte<br/>(H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse)<br/><b>I</b> Sellerie<br/><b>J</b> Senf<br/><b>K</b> Sesamsamen<br/><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite<br/><b>M</b> Süßlupinen<br/><b>N</b> Weichtiere</p> |   |
| Zusatzstoffe   | <p>1 mit Konservierungsmittel<br/>2 mit Antioxidationsmittel<br/>3 mit Geschmacksverstärker<br/>4 mit Süßungsmittel<br/>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln<br/>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>  | <p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken<br/>8 mit Farbstoff<br/>9 geschwefelt<br/>10 gewachst<br/>11 geschwärzt<br/>12 mit Phosphat</p>  |   |

# SPEISEPLAN



| WOCHE<br>50-2023  | MENÜ I<br>Vollkost   | MENÜ II<br>Vegetarisch   | DESSERT    |
|---|---|--|---|
| Montag<br>11.12.2023  | <b>Querbeet-Gemüse Eintopf</b><br>Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch,<br>Rosenkohl, Kohlrabi<br><b>Brötchen (Tafelbrötchen) <sup>A1</sup></b>  | <b>Querbeet-Gemüse Eintopf</b><br>Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch,<br>Rosenkohl, Kohlrabi<br><b>Brötchen (Tafelbrötchen) <sup>A1</sup></b> | Mandarinen  |
| Dienstag<br>12.12.2023  | <b>Würstchengulasch</b><br>Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Erbsen,<br>Geflügel<br><b>Mit Salzkartoffeln &amp; Möhrensalat mit Zitronendressing</b>  | <b>Ratatouille</b><br>Paprika, Zucchini, Zwiebeln,<br>Tomaten<br><b>Mit Salzkartoffeln &amp; Möhrensalat mit Zitronendressing</b>              | Birne   |
| Mittwoch<br>13.12.2023  | <b>Eisbergsalat</b><br>Kräuterdressing<br>Käsespätzle mit<br>Röstzwiebeln <sup>A,C,G</sup>  | <b>Eisbergsalat</b><br>Kräuterdressing<br>Käsespätzle mit<br>Röstzwiebeln <sup>A,C,G</sup>   | Apfelmus  |
| Donnerstag<br>14.12.2023  | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>Rahmsoße <sup>G</sup><br>Naturreis   | <b>Milchschnitzel <sup>A1,C,G</sup></b><br>Rahmsoße <sup>G</sup><br>Naturreis  | Butterkeksmilchpudding <sup>A1,C,G</sup>  |
| Freitag<br>15.12.2023   |   |  |   |
| 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. |   |  |   |
| Hauptallergene  | <b>A</b> glutenhaltige Getreide<br>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)<br><b>B</b> Krebstiere<br><b>C</b> Eier<br><b>D</b> Fisch<br><b>E</b> Erdnüsse<br><b>F</b> Soja<br><b>G</b> Milch (einschl. Laktose) |  | <b>H</b> Schalenfrüchte<br>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)<br><b>I</b> Sellerie<br><b>J</b> Senf<br><b>K</b> Sesamsamen<br><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite<br><b>M</b> Süßlupinen<br><b>N</b> Weichtiere |
| Zusatzstoffe  | <b>1</b> mit Konservierungsmittel<br><b>2</b> mit Antioxidationsmittel<br><b>3</b> mit Geschmacksverstärker<br><b>4</b> mit Süßungsmittel<br><b>5</b> mit Zuckerarten und Süßungsmitteln<br><b>6</b> enthält eine Phenylalaninquelle      |  | <b>7</b> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken<br><b>8</b> mit Farbstoff<br><b>9</b> geschwefelt<br><b>10</b> gewachst<br><b>11</b> geschwärzt<br><b>12</b> mit Phosphat  |

# SPEISEPLAN



| WOCHE<br>51-2023   | MENÜ I<br>Vollkost    | MENÜ II<br>Vegetarisch  | DESSERT   |
|--|--|---|--|
| Montag<br>18.12.2023   | Gemüsemaultaschen<br>Spinat, Möhren, Sellerie<br>A1, C, G, I<br><br>In Tomatensoße &<br>Endiviensalat mit Viaigrette<br>J  | Gemüsemaultaschen<br>Spinat, Möhren, Sellerie<br>A1, C, G, I<br><br>In Tomatensoße &<br>Endiviensalat mit<br>Viaigrette J | Vanille-Quarkspeise G  |
| Dienstag<br>19.12.2023   | Bratwurst J, Geflügel<br>mit buntem Nudelsalat<br>Tomaten, Erbsen, Mais mit Frischkäse-<br>Cocktaildressing A1, G  | Gemüsebratwurst J<br>mit buntem Nudelsalat<br>Tomaten, Erbsen, Mais mit<br>Frischkäse-Cocktaildressing A1, G              | Apfel  |
| Mittwoch<br>20.12.2023   | Kürbissuppe<br>Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln G   | Kürbissuppe<br>Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln G  | Dampfnudel A1, C, G<br>mit Bourbon-Vanillesoße<br>G  |
| Donnerstag<br>21.12.2023   | Eier Omelett, Spinat.<br>Kartoffelstampf<br>C, G, A1   | Eier Omelett, Spinat.<br>Kartoffelstampf<br>C, G, A1  | Birne  |
| Freitag<br>22.12.2023  |  |   |  |
| <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.</p> |  |   |  |
| Hauptallergene   | <p>A glutenhaltige Getreide<br/>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)<br/>B Krebstiere<br/>C Eier<br/>D Fisch<br/>E Erdnüsse<br/>F Soja<br/>G Milch (einschl. Laktose)</p> |   | <p>H Schalenfrüchte<br/>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-;<br/>H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)<br/>I Sellerie<br/>J Senf<br/>K Sesamsamen<br/>L Schwefeldioxid / Sulfite<br/>M Süßlupinen<br/>N Weichtiere</p> |
| Zusatzstoffe   | <p>1 mit Konservierungsmittel<br/>2 mit Antioxidationsmittel<br/>3 mit Geschmacksverstärker<br/>4 mit Süßungsmittel<br/>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln<br/>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p> |   | <p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken<br/>8 mit Farbstoff<br/>9 geschwefelt<br/>10 gewachst<br/>11 geschwärzt<br/>12 mit Phosphat</p>   |