

SPEISEPLAN

WOCHE 46-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 13.11.2023	Kartoffel-Gemüsesuppe (Kartoffeln, Lauch, Karotten, Sellerie) ^G Brötchen (Tafelbrötchen) ^A	Kartoffel- Gemüsesuppe (Kartoffeln, Lauch, Karotten, Sellerie) Brötchen (Tafelbrötchen) ^A	Milchreis ^G
Dienstag 14.11.2023	Haschee (Rinderhackfleisch-Zwiebel- Erbsen-Soße) Spiralnudeln	Haschee (Linsen-Zwiebel- Erbsen-Soße) Spiralnudeln	Mandarinen- Quarkspeise
Mittwoch 15.11.2023	Eierpfannkuchen ^{G, A, C} Spinat ^G Salzkartoffeln	Eierpfannkuchen ^{G, A, C} Spinat ^G Salzkartoffeln	Waldfruchtjoghurt (Erd-, Brom- &- Himbeeren)
Donnerstag 16.11.2023	Endiviensalat Essig-Öl-Dressing Hühnerfrikassee ^{A G} Naturreis	Endiviensalat Essig-Öl-Dressing Gemüsefrikassee (Erbsen, Möhren, Brechbohnen, Rübchen) ^G	Banane
Freitag 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>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>




SPEISEPLAN



WOCHE 47-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 20.11.2023	Linseneintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) Lyoner(Geflügel) ^C	Linseneintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)	Gries-Pudding ^{A G}
Dienstag 21.11.2023	Spaghetti (Vollkorn) ^A Bolognese (Rinderhackfleisch- Tomaten-Soße) Reibekäse ^G	Spaghetti (Vollkorn) ^A Napoli (Tomatensoße) Reibekäse ^G	Mandarine
Mittwoch 22.11.2023	Brokkoli-Nuss-Ecken ^{C G} Kräutersoße ^{A G} Kartoffelstampf ^G	Brokkoli-Nuss-Ecken ^C ^G Kräutersoße ^{A G} Kartoffelstampf ^G	Bananen-Quarkspeise ^G
Donnerstag 23.11.2023	Gurkensalat Kräuterdressing Hähnchen „süß-sauer“ (mit Paprika,Ananas und Zwiebel) Naturreis	Gurkensalat Kräuterdressing Mildes Blumenkohl- Curry (Kartoffeln, Kokosnuss) Naturreis	Apfel
Freitag 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>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>

SPEISEPLAN



WOCHE 48-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 27.11.2023	Bunter Rohkostsalat Knusperfisch Tomatensoße Kartoffelstampf ^G	Bunter Rohkostsalat Gemüsereispfanne (Paprika, Champignons , Zwiebeln) Fetakäse ^G	Apfel
Dienstag 28.11.2023	Gulaschsuppe Brötchen (Roggen) ^A	Vegi-Gulaschsuppe Brötchen (Roggen) ^A	Schokokuchen ^{A C G}
Mittwoch 29.11.2023	Farmersalat (Möhren, Apfel, Sellerie) Joghurtdressing ^G Mac n Cheese (amerik. Nudel-Käseauflauf) ^{A G}	Farmersalat (Möhren, Apfel, Sellerie) Joghurtdressing ^G Mac n Cheese (amerik. Nudel- Käseauflauf) ^{A G}	Vanillejoghurt ^G
Donnerstag 30.11.2023	Bratwurst (Geflügel) Erbsen-Möhren-Gemüse ^{AG} Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst Erbsen-Möhren- Gemüse ^{AG} Salzkartoffeln	Wackelpudding (ohne Gelatine)
Freitag 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>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>




SPEISEPLAN



WOCHE 49-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 04.12.2023	Lasagne „Bolognese“ A1,G,I,Rind Tomaten & Hackfleisch Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Lasagne Verdure (Gemüse-Lasagne) A1,G,I Tomaten,Paprika,Aubergine Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Limetten-Zitronen-Quarkspeise
Dienstag 05.12.2023	Hackbällchen „Toskana“ A1,C,RIND Tomaten-Basilikumsoße mit Spaghetti (Vollkorn) A1	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße I Mit Spaghetti (Vollkorn) A1	Orange
Mittwoch 06.12.2023	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, Zwiebeln G, PUTE mit Spätzle A1,C,G	Gemüse-geschnetzeltes (Kohlrabi, Champignons, Erbsen, Zwiebeln) G Mit Spätzle A1,C,G	Wackelpudding Himbeere ohne Gelatine
Donnerstag 07.12.2023	Blumenkohltaler A1,C Möhrenkartoffelstampf G	Blumenkohltaler A1,C Möhrenkartoffelstampf G	Apfel
Freitag 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>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>	

SPEISEPLAN



WOCHE 50-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 11.12.2023	Querbeet-Gemüse Eintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi Brötchen (Tafelbrötchen) ^{A1}	Querbeet-Gemüse Eintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi Brötchen (Tafelbrötchen) ^{A1}	Mandarinen
Dienstag 12.12.2023	Würstchengulasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Erbsen, Geflügel Mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten Mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Mittwoch 13.12.2023	Eisbergsalat Kräuterdressing Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{A,C,G}	Eisbergsalat Kräuterdressing Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{A,C,G}	Apfelmus
Donnerstag 14.12.2023	Hähnchenbrustfilet Rahmsoße ^G Naturreis	Milchschnitzel ^{A1,C,G} Rahmsoße ^G Naturreis	Butterkeksmilchpudding ^{A1,C,G}
Freitag 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	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

SPEISEPLAN



WOCHE 51-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 18.12.2023	Gemüsemaultaschen Spinat, Möhren, Sellerie A1, C, G, I In Tomatensoße & Endiviensalat mit Viaigrette J	Gemüsemaultaschen Spinat, Möhren, Sellerie A1, C, G, I In Tomatensoße & Endiviensalat mit Viaigrette J	Vanille-Quarkspeise G
Dienstag 19.12.2023	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 20.12.2023	Kürbissuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln G	Kürbissuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln G	Dampfnudel A1, C, G mit Bourbon-Vanillesoße G
Donnerstag 21.12.2023	Eier Omelett, Spinat. Kartoffelstampf C, G, A1	Eier Omelett, Spinat. Kartoffelstampf C, G, A1	Birne
Freitag 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 (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>