

SPEISEPLAN



Woche 1 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 01.01.2024	Feiertag		
Dienstag 02.01.2024	Kürbissuppe G,I Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Kürbissuppe G,I Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Eierpfannkuchen A1,C,G mit Kirschen
Mittwoch 03.01.2024	Gemüse-Klopse A1,C,F „Königsberger Art“ Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Gemüse-Klopse A1,C,F „Königsberger Art“ Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Donnerstag 04.01.2024	Rührei c,G mit Spinat G & Kartoffelstampf G	Rührei c,G mit Spinat G & Kartoffelstampf G	Joghurt mit G Banane & Dinkelflocken A1
Freitag 05.01.2024	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße Naturreis & Eisbergsalat Mit Joghurdressing G	Gefüllte Paprika A1 mit Tomatensoße Naturreise & Eisbergsalat mit Joghurdressing G	Apfel

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 <small>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</small> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte <small>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</small> 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 2 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 08.01.2024	Backfisch (Scholle) A1, C, D mit Brokkoligemüse G & Salzkartoffeln	Gemüse-Knusperschnitzel A1,C,I mit Brokkoligemüse G & Salzkartoffeln	Vanille- Milchpudding C,G,BIO
Dienstag 09.01.2024	Tortellini Käsefüllung A1,C,G Napoli (Tomatensoße) & Gurkensalat m. Kräuter dressing	Tortellini Käsefüllung A1,C,G Napoli (Tomatensoße) & Gurkensalat m. Kräuter dressing	Apfel
Mittwoch 10.01.2024	Bunte Mexicosuppe Hackfleisch, Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Rind mit Vollkornbrötchen A1	Vegi-Mexicosuppe Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Sellerie mit Vollkornbrötchen A1	Kirschquark G
Donnerstag 11.01.2024	Lachs in Frischkäsesoße D,G mit Erbsengemüse & Naturreis	Gemüsebällchen A1 in Frischkäsesoße D,G mit Erbsengemüse & Naturreis	Banane
Freitag 12.01.2024	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	Bayrische Creme C,G

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 <small>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</small> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte <small>(H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</small> 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 3 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 15.01.2024	Kartoffelsuppe I Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln	Kartoffelsuppe I Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln	Dampfnudeln A1,C,G m. Bourbon-Vanillesoße G
Dienstag 16.01.2024	Knusperfisch (Seehecht) A1,C,D mit Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette J & Parboiled Reis	Ravioli (Gemüsefüllung) I mit Tomatenspße & Endiviensalat mit Vinaigrette J	Vollkornkekse A1,C,G
Mittwoch 17.01.2024	Grönsaksbullar A1,C,I mit Erbsen-/Möhrengemüse & Kartoffelstampf C	Grönsaksbullar A1,C,I mit Erbsen-/Möhrengemüse & Kartoffelstampf C	Birne
Donnerstag 18.01.2024	Gulasch „Ungarische Art“ RIND Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Spätzle A1,C,G & Möhrensalat mit Zitronendressing	Gemüsepfanne Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate mit Spätzle A1,C,G & Möhrensalat mit Zitronendressing	Pflaumen-Quarkspeise G mit Haferflocken A3
Freitag 19.01.2024	Couscous A1 mit mildem Blumenkohl-Curry G,J Kartoffeln, Möhren	Couscous A1 mit mildem Blumenkohl-Curry G,J Kartoffeln, Möhren	Banane

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)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse)	
	B Krebstiere	I Sellerie	
Zusatzstoffe	C Eier	J Senf	
	D Fisch	K Sesamsamen	
	E Erdnüsse	L Schwefeldioxid / Sulfite	
	F Soja	M Süßlupinen	
	G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere	
	1 mit Konservierungsmittel	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	
2 mit Antioxidationsmittel	8 mit Farbstoff		
3 mit Geschmacksverstärker	9 geschwefelt		
4 mit Süßungsmittel	10 gewachst		
5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	11 geschwärzt		
6 enthält eine Phenylalaninquelle	12 mit Phosphat		

SPEISEPLAN



Woche 4 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 22.01.2024	Erbseintropf I Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen A1	Erbseintropf I Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen A1	Butterkeks-Milchpudding A1,C,G
Dienstag 23.01.2024	Hähnchengeschnetzeltes G Champignons, Zwiebeln mit Spiralnudeln A1 & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes G Champignons, Zwiebeln mit Spiralnudeln A1 & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 24.01.2024	Lachsragout D,G mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüseragout Möhren, Romanabohnen, Brokkoli G mit Naturreis	Birne
Donnerstag 25.01.2024	Geflügelbratwurst mit Wirsinggemüse G & Kartoffelstampf	Gemüsebratwurst J mit Wirsinggemüse G & Kartoffelstampf	Zwetschgen
Freitag 26.01.2024	Gemüsemaultaschen C,G mit Gemüsesoße G Möhren, Porree Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüsemaultaschen C,G mit Gemüsesoße G Möhren, Porree Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Banane

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)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)	
	B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	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 5 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 29.01.2024	Pfannengyros (Hähnchen) Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki <small>G Gurken-Kräuterquark</small>	Vegi-Pfannengyros Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki <small>G Gurken-Kräuterquark</small>	Mandarine
Dienstag 30.01.2024	Möhrensuppe <small>I</small> Sellerie, Lauch, Zwiebeln & Brötchen Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung <small>A1,C,G</small>	Möhrensuppe <small>I</small> Sellerie, Lauch, Zwiebeln & Brötchen Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung <small>A1,C,G</small>	Schoko-Milchpudding <small>G, BIO</small>
Mittwoch 31.01.2024	Chili con Carne Kidneybohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing <small>G</small>	Chili sin Carne Kidneybohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing <small>G</small>	Kirschjoghurt <small>G</small>
Donnerstag 01.02.2024	Fischfrikadelle <small>A1,C,D</small> mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Paprika mit Kräuterquark-Dip <small>G</small>	Brokkoliecke <small>A1,C</small> mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Paprika mit Kräuterquark-Dip <small>G</small>	Apfel
Freitag 02.02.2024	Gnocchi <small>c</small> mit Gemüse-Frischkäsesoße Erbsen, Möhren, Schwarzwurzeln <small>G</small>	Spaghetti <small>c</small> mit Gemüse-Frischkäsesoße Erbsen, Möhren, Schwarzwurzeln <small>G</small>	Banane

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 <small>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</small> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte <small>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</small> 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 6 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 05.02.2024	Kürbissuppe ^{G,I} Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln Mehrkornbrötchen	Kürbissuppe ^{G,I} Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln Mehrkornbrötchen	Kaiserschmarren ^{A1,C,G} mit Kirschen
Dienstag 06.02.2024	Lachs in Kräutersoße ^{D,G} mit Naturreis & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Mediterrane Reispfanne Zucchini, Zuckerschoten, Paprika ^G Naturreis & Rote-Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^G
Mittwoch 07.02.2024	Spaghetti Vollkorn Bolognese ^{RIND} Hackfleisch-Tomatensoße mit Reibekäse ^G	Spaghetti Vollkorn Napoli Tomatensoße mit Reibekäse ^G	Schoko-Milchpudding ^{G, BIO}
Donnerstag 08.02.2024	Schwäbische Spätzlepfanne Möhren, Sellerie, Wachsbohnen, Schwarzwurzeln ^{A1,C,G} & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Schwäbische Spätzlepfanne Möhren, Sellerie, Wachsbohnen, Schwarzwurzeln ^{A1,C,G} & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Birne
Freitag 09.02.2024	Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} mit Erbsen-Möhrengemüse & Kartoffelstampf	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Erbsen-Möhrengemüse & Kartoffelstampf	Pflaume

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 <small>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</small> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte <small>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</small> 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 7 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Rosen-Montag 12.02.2024	Kartoffelsuppe <small>G,I</small> Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln Tafelbrötchen	Kartoffelsuppe <small>G,I</small> Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln Tafelbrötchen	Milchreis <small>G,BIO</small> mit Kirschen
Dienstag 13.02.2024	Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln Vollkorn A1	Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln Vollkorn A1	Mandarinen-Quarkspeise <small>G</small>
Ascher-Mittwoch 14.02.2024	Seelachsfilet <small>A1</small> mit Kartoffelstampf <small>G</small> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Blumenkohl-Happen <small>A1,C</small> mit Kartoffelstampf <small>G</small> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Donnerstag 15.02.2024	Hühnerfrikassee <small>G</small> Möhren, Erbsen mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüsefrikassee <small>G</small> Möhren, Erbsen mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Banane
Freitag 16.02.2024	Eieromelette <small>C,G</small> mit Spinat und Salzkartoffeln	Eieromelette <small>C,G</small> mit Spinat und Salzkartoffeln	Waldfruchtjoghurt <small>G</small> Erd-, Brom-, Himbeeren

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 <small>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</small> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte <small>(H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse)</small> I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfit 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 8 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 19.02.2024	Erbseintopf I Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Erbseintopf I Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Berliner A1,C,G
Dienstag 20.02.2024	Broccoliecken A1,C,G mit Kartoffelstampf & Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Broccoliecken A1,C,G mit Kartoffelstampf & Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Bananen-Quarkspeise G
Mittwoch 21.02.2024	Thunfisch in Tomatensoße D mit Spaghetti Vollkorn A1 & Eisbergsalat mit Joghurdressing G	Gemüseklöße in Tomatensoße D,I mit Spaghetti Vollkorn A1 & Eisbergsalat mit Joghurdressing G	Birne
Donnerstag 22.02.2024	Hähnchenschnitzel Karotten-Kartoffelstampf G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Mildes Blumenkohl-Curry G Kartoffeln, Kokosnuss mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 23.02.2024	Pellkartoffeln mit Kräuterquark G & Knabbergemüse – Kohlrabi, Möhren, Gurken	Pellkartoffeln mit Kräuterquark G & Knabbergemüse – Kohlrabi, Möhren, Gurken	Marmorkuchen A1,C,G

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)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)	
	B Krebstiere	I Sellerie	
	C Eier	J Senf	
	D Fisch	K Sesamsamen	
	E Erdnüsse	L Schwefeldioxid / Sulfite	
	F Soja	M Süßlupinen	
	G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere	
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	
	2 mit Antioxidationsmittel	8 mit Farbstoff	
	3 mit Geschmacksverstärker	9 geschwefelt	
	4 mit Süßungsmittel	10 gewachst	
	5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	11 geschwärzt	
	6 enthält eine Phenylalaninquelle	12 mit Phosphat	

SPEISEPLAN



Woche 9 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 26.02.2024	Schlemmerfilet „a la Bordelaise“ Seelachs mit Naturreis & Feldsalat mit Paprika & Vinaigrette J	Gemüse-Reispfanne G Paprika, Champignons, Zwiebeln mit Fetawürfeln & Feldsalat mit Paprika & Vinaigrette G	Apfel
Dienstag 27.02.2024	Kartoffel-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen A2	Kartoffel-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen A2	Schokokuchen A1,C,G
Mittwoch 28.02.2024	Mac'n Cheese A1,G amerikanischer Nudel-Käseauflauf mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie IG mit Joghurtdressing	Mac'n Cheese A1,G amerikanischer Nudel-Käseauflauf mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie IG mit Joghurtdressing	Vanille-Joghurt G mit Haferflocken A3
Donnerstag 29.02.2024	Bratwurst J Geflügel mit Erbsen-Möhrengemüse G & Salzkartoffeln	Veggi-Soja-Nuggets mit Erbsen-Möhrengemüse G & Salzkartoffeln	Rote Grütze Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren
Freitag 01.03.2024	Schupfnudeln mit Gemüsepfanne c Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln & Gurkensalat mit Kräuter dressing	Schupfnudeln mit Gemüsepfanne c Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln & Gurkensalat mit Kräuter dressing	Obstsalat Apfel, Trauben, Birne

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 <small>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</small> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte <small>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</small> 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 10 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 04.03.2024	Rinder-Haschee c,G mit Nudeln & Rote-Beete Salat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüse-Haschee mit Nudeln & Rote-Beete Salat mit Essig-Öl-Dressing	Limetten-Zitronen Quarkspeise G
Dienstag 05.03.2024	Gemüsebällchen „Toscana“ Tomaten-Basilikumsoße I mit Spaghetti Vollkorn A1	Gemüsebällchen „Toscana“ Tomaten-Basilikumsoße I mit Spaghetti Vollkorn A1	Banane
Mittwoch 06.03.2024	Putenschnitzel „Mailänder Art“ A1,C Tomatenpüree & Kartoffeln	Vegi Mühlenfrikadelle Kohlrabi, Champignons, Erbsen, Zwiebeln G mit Spätzle A1,C,G	Kirschjoghurt G
Donnerstag 07.03.2024	Blumenkohlaler A1,C mit Möhren-Kartoffelstampf G	Blumenkohlaler A1,C mit Möhren-Kartoffelstampf G	Apfel
Freitag 08.03.2024	Thunfisch in Tomatensoße D mit Spirellinudeln, Reibekäse & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Spaghetti-Napoli in Tomatensoße D Reibekäse & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Schoko-Milchpudding 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)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse)
	B Krebstiere	I Sellerie
Zusatzstoffe	C Eier	J Senf
	D Fisch	K Sesamsamen
	E Erdnüsse	L Schwefeldioxid / Sulfit
	F Soja	M Süßlupinen
	G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere
	1 mit Konservierungsmittel	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
2 mit Antioxidationsmittel	8 mit Farbstoff	
3 mit Geschmacksverstärker	9 geschwefelt	
4 mit Süßungsmittel	10 gewachst	
5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	11 geschwärzt	
6 enthält eine Phenylalaninquelle	12 mit Phosphat	

SPEISEPLAN



Woche 11 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 11.03.2024	Fischfrikadelle A1,C,D Seelachs mit Kräutersoße G Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle A1,C mit Kräutersoße G Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Banane
Dienstag 12.03.2024	Hähnchenbrustfilet Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren mit heller Soße	Milch-Schnitzel A1,C,G Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren mit heller Soße	Butterkeks-Milchpudding A1,C,G
Mittwoch 13.03.2024	Tortellini a la Verdi & Möhrensalat mit Zitronendressing	Tortellini a la Verdi & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Donnerstag 14.03.2024	Gemüsegulasch Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Gemüsegulasch Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Apfel
Freitag 15.03.2024	Querbeet Gemüseintopf I Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tagelbrötchen A1	Querbeet Gemüseintopf I Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tagelbrötchen A1	Milchreis G,BIO mit Kirschen

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 <small>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</small> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte <small>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</small> 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 12 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 18.03.2024	Schwäbische Maultaschen A1,C,G,I in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette	Tortelloni gef. Spinat A1,C,G,I in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette	Vanille-Quarkspeise G
Dienstag 19.03.2024	Bratwurst J Geflügel J Kartoffelstampf und Rotkohl	Gemüse-Bratwurst Kartoffelstampf und Rotkohl	Apfel
Mittwoch 20.03.2024	Brokkolisuppe G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Brokkolisuppe G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudeln A1,C,G m. Bourbon-Vanillesoße G
Donnerstag 21.03.2024	Lachs in Frischkäsesoße G,I Möhren, Sellerie, Porree mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat m. Kräuterdressing	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse-Knuspergkruste A1,G,H1,H2,I Möhren, Sellerie, Porree & Eisbergsalat m. Kräuterdressing	Schoko-Milchpudding G, BIO
Freitag 22.03.2024	Milchschnitzel A1,C,G mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Gemüseschnitzel A1,C,G mit Pusztasoße Paprika Tomatensoße & Naturreis	Birne

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)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)	
	B Krebstiere	I Sellerie	
	C Eier	J Senf	
	D Fisch	K Sesamsamen	
	E Erdnüsse	L Schwefeldioxid / Sulfite	
	F Soja	M Süßlupinen	
	G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere	
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	
	2 mit Antioxidationsmittel	8 mit Farbstoff	
	3 mit Geschmacksverstärker	9 geschwefelt	
	4 mit Süßungsmittel	10 gewachst	
	5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	11 geschwärzt	
	6 enthält eine Phenylalaninquelle	12 mit Phosphat	

SPEISEPLAN



Woche 13 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 25.03.2024	Blumenkohltaler A1 mit Kartoffelstampf G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Milchschnitzel A1,C,G mit Kartoffelstampf G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Vanille-Quarkspeise G
Dienstag 26.03.2024	Karotten-Kürbis-Rösti A1,G mit Kräutersoße G & Naturreis	Quinoa-Erbesen-Frikadelle A1,G mit Kräutersoße G & Naturreis	Kirschquark G
Mittwoch 27.03.2024	Geschnetzeltes „Züricher Art“ G, SCHWEIN Champignons Zwiebeln mit Spätzle A1,C,G & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ G, Champignons Zwiebeln mit Spätzle A1,C,G & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vanillejoghurt G
Donnerstag 28.03.2024	Knusperfisch (Seehecht) A1,C,D mit Erbsen-Tomatensoße & Spirelli	Tortellini m. Käsefüllung A1,C,D mit Erbsen-Tomatensoße	Stracciatella-Quarkspeise G mit Schokostückchen
Freitag 29.03.2024	Eieromelette C,G mit Spinat und Salzkartoffeln	Eieromelette C,G mit Spinat und Salzkartoffeln	Apfel

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)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)
	B Krebstiere	I Sellerie
	C Eier	J Senf
	D Fisch	K Sesamsamen
	E Erdnüsse	L Schwefeldioxid / Sulfite
	F Soja	M Süßlupinen
	G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
	2 mit Antioxidationsmittel	8 mit Farbstoff
	3 mit Geschmacksverstärker	9 geschwefelt
	4 mit Süßungsmittel	10 gewachst
	5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	11 geschwärzt
	6 enthält eine Phenylalaninquelle	12 mit Phosphat