

Speiseplan Quartal II 2024



Woche 14-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 01.04.2024	Ostermontag	Ostermontag	
Dienstag 02.04.2024	Gemüseklopse Königsberger Art Salzkartoffeln, Möhrensalat mit Zitronendressing A1,G,C, F, 5	Gemüseklopse Königsberger Art Salzkartoffeln, Möhrensalat mit Zitronendressing A1,G,C, F, 6	Bananenjoghurt mit Dinkelflocken G, A2
Mittwoch 03.04.2024	Lasagne Bolognese (Rind) Endiviensalat mit Joghurtdressing A1,1,I,G,C,5	Lasagne vegetarisch (Gemüsefüllung) Endiviensalat mit Joghurtdressing F1,1,I,G,C,5	Mandarine
Donnerstag 04.04.2024	Backfisch mit Erbsengemüse und Kartoffelstampf A1,C,G	Gemüseknusperschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffelstampf A1,C,G	Vanillemilchpudding G,5
Freitag 05.04.2024	Rührei mit Spinat, Salzkartoffeln C,G,9	Rührei mit Spinat, Salzkartoffeln C,G,9	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			
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 Quartal II 2024



Woche 15-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 08.04.2024	Champignoncremesuppe (Vorspeise) G,I	Champignoncremesuppe (Vorspeise) G,I	Dampfnudel mit Vanillesoße
Dienstag 09.04.2024	Hähnchenbrustfilet, Bratensoße, Spätzle Blattsalat mit Joghurtdressing A1,C,G	Brokkoliecke, Bratensoße, Spätzle Blattsalat mit Joghurtsoße A1, C, G	Götterspeise 5
Mittwoch 10.04.2024	Jumbofischstäbchen (Seelachs), Blumen-kohlgemüse Salzkartoffeln A1,G,C,9	Gemüsebällchen, Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln A1,G,I,9,C	Apfel
Donnerstag 11.04.2024	Chili sin Carne, Parboiled Reis (Kidneybohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten) Blattsalat mit Vinaigrette F,5,I,G	Ratatouille, Parboiled Reis (Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, rote Linsen) Blattsalat mit Vinaigrette I,9,5	Erdbeerquark G,5
Freitag 12.04.2024	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Möhren -Ananas Salat A1,G,C,5	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Möhren -Ananas Salat A1,G,C,5	Vollkornkekse A1,5,C
<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>	

Speiseplan Quartal II 2024



Woche 16-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 15.04.2024	Geflügelschnitzel wiener Art, Salzkartoffeln, brauner Soße, Erbsen-Möhrengemüse A1,C,9,G	Blumenkohl-Käse-Medallion, Salzkartoffeln brauner Soße, Erbsen-Möhren-Gemüse, A1,C,G,9	Schokomilchpudding G,5
Dienstag 16.04.2024	Tortellini (veg.Füllung) mit Tomatensoße Gurkensalat A1,5,J,9	Sojanuggets mit Tomatensoße, Naturreis, Gurkensalat F,5,J	Banane
Mittwoch 17.04.2024	Semmelknödel mit Rahmsoße, Blattsalat mit Zitronendressing A1,C,G,5	Semmelknödel mit Rahmsoße, Blattsalat mit Zitronendressing A1,C,G,6	Marmorkuchen G,A1,C,5
Donnerstag 18.04.2024	Knusperfisch (Seehecht), Joghurt/Remou- ladensoße, hausgemachte Kartoffelsalat A1,C,G,5,9	Knusperbagel, Joghurt/Remouladensoße hausgemachter Kartoffelsalat A1,C,G,5,9	Birne
Freitag 19.04.2024	Reibekuchen mit Apfelmus 9,5,C,A1	Reibekuchen mit Apfelmus 9,5,C,A2	Kirschjoghurt G,5
<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>	

Speiseplan Quartal II 2024



Woche 17-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 22.04.2024	Bratwurst (Geflügel), Rotkohl Salzkartoffeln A1,I,G,9,5	Gemüsefrikadelle, Rotkohl, Salzkartoffeln A1,I,C,9,5	Vanillemilchpudding G,5
Dienstag 23.04.2024	Kaiserschmarrn mit Kirschen G,A1,C,5	Kaiserschmarrn mit Kirschen G,A1,C,6	Veg.Bouillon mit Gemüseeinlage
Mittwoch 24.04.2024	Ravioli (Frischkäsefüllung) Tomatensoße, Chinakohlsalat mit Kidney-Bohnen A,C,I,5,J	Spaghetti mit Tomatensoße, Chinakohlsalat mit Kidneybohnen A,I,5,J	Apfel
Donnerstag 25.04.2024	Hähnchenbrustfilet, Kartoffel-Karotten- Stampf, Rote-Beete-Salat A,C,G,J,4	Blumenkohlaler, Karotten-Kartoffelstampf, Rote-Beete-Salat A2,G,J,4	Zitronenjoghurt G,5,1,2
Freitag 26.04.2024	Lachswürfeln in heller Kräutersoße, Möhrengemüse, Farfarele A,G,F,C	Gemüseragout (Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Lauch), Farfarele A,I,C	Butterkeksmilchpudding G,5,1
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 Quartal II 2024



Woche 18-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 29.04.2024	Gyros (Geflügel), Tomatenreis, Tsatsiki, Krautsalat G,9,1,J	Vegetarisches Haschee, Tomatenreis, Tsatsiki, Krautsalat F,G	Schokomilchpudding G,5
Dienstag 30.04.2024	Fischfrikadelle, Salzkartoffeln, Rohkost mit Kräuter-Quark-Dip A1,G,C,9	Brokkoliecke, Salzkartoffeln Kräuter-Quark-Dip A1,G,C,9	Banane
Mittwoch 01.05.2024	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	
Donnerstag 02.05.2024	Gnocchi mit Tomatensoße, Gurkensalat A1,L,I	Gnocchi mit Tomatensoße, Gurkensalat A1,L,I	Apfel
Freitag 03.05.2024	Kartoffelcremesuppe, Partyvollkornbrötchen 9,A1,G	Kartoffelcremesuppe, Partyvollkornbrötchen 9,A1,G	Marmorkuchen G,A1,C,5
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 Quartal II 2024



Woche 19-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 06.05.2024	Spaghetti (Vollkorn) Bolognese, Reibekäse Möhrensalat A1,G,1,C,5	Spaghetti (Vollkorn) Napoli, Reibekäse Möhrensalat A1,G,1,C,5	Mandarine
Dienstag 07.05.2024	Gemüseklöße Königsberger Art, Salzkartoffeln, Blattsalat Vinaigrette A1,G,C,F,5	Gemüseklöße Königsberger Art, Salzkartoffeln, Blattsalat Vinaigrette A1,G,C,F,5	Himbeeryoghurt G,5
Mittwoch 08.05.2024	Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais,Linsen,Zwiebeln) 7,9,I	Ratatouille (Tomaten,Rote Linsen,Paprika,Zucchini) 9,5	Banane
Donnerstag 09.05.2024	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	
Freitag 10.05.2024	Fischstäbchen, Kartoffelpüree, Gurkensalat A1,G,C,9	Brokkolikäsetaler, Kartoffelpüree, Gurkensalat A1,G,C,9	Vollkornkekse A1,5,C
<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	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 Quartal II 2024



Woche 20-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 13.05.2024	Blumenkohlcremesuppe, Kleiner Wienerle, Vollkornbrötchen A1,G,C,9	Blumenkohlcremesuppe, Gemüseklößchen, Vollkornbrötchen A1,G,C,9	Butterkeksmilchpudding G,A1,5
Dienstag 14.05.2024	Knusperfisch (Seelachs), Salzkartoffeln, Kräuterdip, Blattsalat mit Vinaigrette A1,G,C,9,5	Gemüseknusperschnitzel, Salzkartoffeln, Kräuterdip, Blattsalat Vignaigrette A1,G,C,9,5	Banane
Mittwoch 15.05.2024	Milchschnitzel Wiener Art, Kartoffelstampf, Rahmsoße, Erbsengemüse G,C,5	Gemüsefrikadelle, Kartoffelstampf, Rahmsoße, Erbsengemüse A1,C,G,5	Kirchjoghurt G,5
Donnerstag 16.05.2024	Mexico Eintopf (Hackfleisch, Kidneybohnen,Mais,Tomaten,Zwiebeln,Möhren,Sellerie) Vollkornbrötchen I,A1,A2	Veg. Bohneneintopf(Kidneybohnen,Mais,Tomate Zwiebeln,Möhren,Sellerie,rote Linsen) Partyvollkornbrötchen I,A1,A2	Apfel
Freitag 17.05.2024	Blumenkohlcurry (Mild), Naturreis (Kartoffeln,Möhren) G,9	Blumenkohlcurry (Mild), Naturreis (Kartoffeln,Möhren) G,9	Vanillepudding G,5
<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>	

Speiseplan Quartal II 2024



Woche 21-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 20.05.2024	Pfingstmontag Schulferien bis einschließlich 31.05.2024	Pfingstmontag Schulferien bis einschließlich 31.05.2024	
Dienstag 21.05.2024	Eieromlette, Spinat, Salzkartoffeln C,9,G	Eieromlette, Spinat, Salzkartoffeln C,9,G	Banane
Mittwoch 22.05.2024	VeggieHaschee, Spiralnudeln, Rahmsoße (Möhren,Zwiebeln,Sellerie, Tomaten,Linsen) F,G,A1,A2,I	Veg. Mühlenfrikadelle, Spiralnudeln, Rahmsoße G,C,A1,A2	Mandarinenquarkspeise G,5
Donnerstag 23.05.2024	Backfisch, Kartoffelstampf, Tomatensalat A1,G,C,9,5	Blumenkohlhappen, Kartoffelstampf, Tomatensalat A1,A2,C,G	Schokokuchen A1,C,G,5
Freitag 24.05.2024	Reibekuchen, Apfelmuß C,A1,9,5	Reibekuchen, Apfelmuß C,A1,9,5	Himbeerquark G,5
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 Quartal II 2024



Woche 22-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 27.05.2024	Geschnetzeltes (Geflügel), Naturreis Blattsalat mit Zitronenvinaigrette A1,5,G	Gemüsefrikassee, Naturreis Blattsalat mit Zitronenvinaigrette A1,5,G	Apfel
Dienstag 28.05.2024	Bratwurst (Geflügel), Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1,I,G,9	Knuspriges Gemüseschnitzel, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1,I,G,9	Bananenquarkspeise G,5
Mittwoch 29.05.2024	Blumenkohlmedaillon, Kartoffelstampf Blattsalat mit Joghurtdressing A1,C,G,9,5	Blumenkohlmedaillon, Kartoffelstampf Blattsalat mit Joghurtdressing A1,C,G,9,5	Rote Grütze 2,1,5
Donnerstag 30.05.2024	Fronleichnam	Fronleichnam	
Freitag 31.05.2024	Pellkartoffeln, Kräuterquark, Knabbergemüse 9,G,5	Pellkartoffeln, Kräuterquark, Knabbergemüse 9,G,5	Schokopudding G,A1,5
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 Quartal II 2024



Woche 23-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 03.06.2024	Milchschnitzel Wiener Art, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffelpüree G,C,5	Gemüseknusperschnitzel, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffelpüree A1,G,C,5	Vanillejoghurt G,5
Dienstag 04.06.2024	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Bohnensalat C,G,A1,5	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Käsekruste Bohnensalat C,G,5,I	Banane
Mittwoch 05.06.2024	Knusperseelachs, Parboiled Reis, Kaisergemüse in heller Soße A1,C,G,9,5	Gemüseraispfanne (Paprika,Champignons,Zwiebeln) Fetawürfel A1,G,5,9	Käsekuchen G,5,A1
Donnerstag 06.06.2024	Spaghetti (Vollkorn) Bolognese, Reibekäse Blattsalat mit Joghurtdressing A1,C,G,5,I	Spaghetti (Vollkorn) Napoli, Reibekäse Blattsalat mit Joghurtdressing A1,C,G,5,I	Apfel
Freitag 07.06.2024	Knöpfliauflauf mit Käse überbacken Tomatensalat A1,C,G,5,I	Knöpfliauflauf mit Käse überbacken Tomatensalat A1,C,G,5,I	Stracciatellajoghurt G,5
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo 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	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 Quartal II 2024



Woche 24-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 10.06.2024	Gemüsebällchen "Toscana", Spaghetti, Tomate-Basilikum-Soße A1,G,C,F	Veg. Soja Nuggets, Tomatensoße, Spaghetti A1,F,G,C	Vanillejoghurt mit Haferflocken G,5,A1
Dienstag 11.06.2024	Geflügelschnitzel Wiener Art, Kartoffelstampf, Möhrensalat A1,C,G,5	Gemüseschnitzel, Kartoffelstampf, Möhrensalat A1,C,G,5	Birne
Mittwoch 12.06.2024	Gemüsemaultaschen in Tomatensoße Mais-Bohnen-Salat A1,1,C,I,5	Gemüsemaultaschen in Tomatensoße Mais-Bohnen-Salat A1,1,C,I,5	Himbeerquark G,5
Donnerstag 13.06.2024	Fischfilet Bordelaise, Naturreis, Kräutersoße Blattsalat mit Joghurdressing G,A1,C,I	Gemüsereispfanne Blattsalat mit Joghurdressing G,I,5	Apfel
Freitag 14.06.2024	Frikadelle (Rind), Salzkartoffeln, braune Soße Karottensalat A1,C,G,5,1	Veg. Frikadelle, Salzkartoffeln, braune Soße Karottensalat A1,C,G,5,1	Vollkornkekse A1,5,C
<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	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 Quartal II 2024



Woche 25-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 17.06.2024	Mac'n Cheese mit Röstzwiebeln Gurkensalat G,A1,5,I	Mac'n Cheese mit Röstzwiebeln Gurkensalat G,A1,5,I	Marmorkuchen G,A1,C,5
Dienstag 18.06.2024	Bratwurst, Kartoffelstampf, Rahmsoße, Bohnensalat A1,G,I,9,5	Veg. Bratwurst, Kartoffelstampf, Rahmsoße, Bohnensalat A1,G,I,9,5,F	Apfel
Mittwoch 19.06.2024	Milchschnitzel in Pusztasoße, Tomatenreis G,C,5,2	Quinoa-Frikadelle in Pusztasoße, Tomatenreis G,C,5,2	Vanillejoghurt G,5,A1
Donnerstag 20.06.2024	Knusperseelachs, Joghurt-Remouladensoße, Salzkartoffeln, Blattsalat Vinaigrette A1,G,C,9,5	Gemüseklöße, Joghurt-Remouladensoße, Salzkartoffeln, Blattsalat Vinaigrette A1,G,C,F	Banane
Freitag 21.06.2024	Karotten-Kürbis-Rösti, Kräutersoße, Salzkartoffeln A1,G,C,F,9	Gemüsetopf (Erbsen,Kartoffeln,Sellerie,Möhren,Lauch) Salzkartoffeln G,9	Schokomilchpudding G,5,A1
<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>	

Speiseplan Quartal II 2024



Woche 26-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 24.06.2024	Veg. Bolognese (Gemüse,rote Linsen), Spaghetti Reibekäse F,G,C	Veg. gefüllte Paprika, Tomatensoße, Spaghetti Reibekäse F,1,2,3,G,A1	Apfel
Dienstag 25.06.2024	Vegetarische Mühlenfrikadelle, Kartoffelstampf, Gurkensalat A1,G,C,5,9	Blumenkohlaler, Kartoffelstampf, Gurkensalat A1,G,C,5,9	Schokomilchpudding G,5,A1
Mittwoch 26.06.2024	Geflügelgyros, Krautsalat, Tsatsiki, Naturreis G,9,1,J	Gemüsehaschee, Krautsalat, Tsatsiki, Naturreis F,G,1,J	Aprikose
Donnerstag 27.06.2024	Seelachsfilet, Kartoffel-Karotten-Stampf Mais-Paprika-Erbesen Salat mit Joghurdressing A1,G,C,5,9	Brokkolihippen, Kartoffel-Karotten-Stampf Mais-Paprika-Erbesen Salat mit Joghurdressing A1,G,C,5,9	Maracujajoghurt G,5
Freitag 28.06.2024	Pellkartoffeln mit Kräuterdip und Knabbergemüse G,9,5	Pellkartoffeln mit Kräuterdip und Knabbergemüse G,9,5	Zitronenquarkspeise G,5
<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	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	