






SPEISEPLAN



WOCHE 01-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 03.01.2022	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Erbsen-Möhren- Gemüse & Salzkartoffeln	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Erbsen-Möhren- Gemüse & Salzkartoffeln	Mandarine
Dienstag 04.01.2022	Spiralnudeln ^{Vollkorn A1} mit Lachssoße ^{D,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Spiralnudeln ^{Vollkorn A1} mit heller Soße ^{D,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Grießpudding ^{A1,C,G}
Mittwoch 05.01.2022	Chili sin Carne mex. Eintopf mit Kidney-Bohnen, Mais, Paprika & Tomaten mit Reis	Chili sin Carne mex. Eintopf mit Kidney-Bohnen, Mais, Paprika & Tomaten mit Reis	Apfel
Donnerstag 06.01.2022	Hackbällchen in Tomatensoße ^{I,RIND} mit Spaghetti ^{A1} & Gurkensalat mit Kräuter dressing	Gemüse-Hackbällchen in Tomatensoße ^I mit Spaghetti ^{A1} & Gurkensalat mit Kräuter dressing	Beerenjoghurt ^G Him-, Brom- & Heidelbeeren
Freitag 07.01.2022	Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{G,PUTE} Champignons, Zwiebeln mit Spätzle & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi -Geschnetzeltes ^{F,G} Champignons, Zwiebeln mit Spätzle & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Birne
<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 02-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 10.01.2022	VORSUPPE Gemüseintopf ^{G,I} mit Mehrkornbröchen ^{A1,A2} SÜßES HAUPTGERICHT Pfannkuchen ^{A1,C,G}	VORSUPPE Gemüseintopf ^{G,I} mit Mehrkornbröchen ^{A1,A2} SÜßES HAUPTGERICHT Pfannkuchen ^{A1,C,G}	ZUM HAUPTGERICHT Apfelmus
Dienstag 11.01.2022	Gebackenes Seelachsfilet ^D mit Kartoffelstampf ^G & Feldsalat mit Tomaten & Kräuterdressing	Gemüsefrikadelle ^{A1,G} mit Kartoffelstampf ^G & Feldsalat mit Tomaten & Kräuterdressing	Banane
Mittwoch 12.01.2022	Rührei ^G mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Rührei ^G mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Rote Grütze
Donnerstag 13.01.2022	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Reis & Möhren-Apfelsalat mit Joghurtdressing ^G	Vegi-Schnitzel ^{A1,C,F,G} mit Tomatensoße, Reis & Möhren-Apfelsalat mit Joghurtdressing ^G	Birne
Freitag 14.01.2022	Schinken-Nudelauflauf ^{A1,C,G,Putenschinken} Vollkorn & Mais-Bohnen-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Erbsen-Nudelauflauf ^{A1,C,G,} Vollkorn & Mais-Bohnen -Salat mit Essig-Öl-Dressing	Pfirsichquark ^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>


SPEISEPLAN



WOCHE 03-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 17.01.2022	Frikadelle ^{A1,C,RIND} mit Rotkohl & Salzkartoffeln	Gemüse-Frikadelle ^{A1,C} mit Rotkohl & Salzkartoffeln	Vanillejoghurt ^G
Dienstag 18.01.2022	Spaghetti ^{A1} mit Veggie-Bolognese <small>Sojahack-Tomatensoße</small> & Kidney-Bohnen-Mais- Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Spaghetti ^{A1} mit Veggie-Bolognese <small>Sojahack-Tomatensoße</small> & Kidney-Bohnen-Mais- Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Orange
Mittwoch 19.01.2022	Putengeschnetzeltes in Currysoße ^{Zwiebeln,Kokos G} mit Naturreis & Ananas- Weißkohl-Salat mit Zitronendressing	Vegi-Geschnetzeltes in Currysoße ^{Zwiebeln,Kokos G} mit Naturreis & Ananas- Weißkohl-Salat mit Zitronendressing	Karamellpudding ^{C,G}
Donnerstag 20.01.2022	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Banane
Freitag 21.01.2022	Lachs in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Gnocchi & Möhren-Sellerie- Rohkost	Gnocchi in Frischkäsesoße ^{D,G} & Möhren-Sellerie- Rohkost	Apfelmus
<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 04-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 24.01.2022	Hähnchenbrustfilet mit Jägersoße ^G Champignons ^G , Reis & Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing ^G	Milchschnitzel mit Pilz-Soße ^G Champignons ^G , Reis & Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing ^G	Schokopudding ^{G,G}
Dienstag 25.01.2022	Penne ^{A1} Napoli ^G Tomatensoße & Bohnensalat mit Essig-Öl-Dressing	Penne ^{A1} Napoli ^G Tomatensoße & Bohnensalat mit Essig-Öl-Dressing	Birne
Mittwoch 26.01.2022	Rührei ^{G,G} mit Erbsen-Möhren- Gemüse ^G & Salzkartoffeln	Rührei ^{G,G} mit Erbsen-Möhren- Gemüse ^G & Salzkartoffeln	Kirschjoghurt ^G
Donnerstag 27.01.2022	Seelachsfilet ^D mit Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Blumenkohl-Medaillons mit Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Bananenquark ^G
Freitag 28.01.2022	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit Rosenkohl ^G & Kartoffelpüree ^G	Vegi-Bratwurst ^{A1,C,G,I} mit Rosenkohl ^G & Kartoffelpüree ^G	Mandarine
<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>