




SPEISEPLAN



WOCHE 36-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 06.09.2021	Gemüseintopf Weiße Bohnen, Tomaten, Paprika, Zucchini mit Naturreis & Möhren-Maissalat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüseintopf Weiße Bohnen, Tomaten, Paprika, Zucchini mit Naturreis & Möhren-Maissalat mit Essig-Öl-Dressing	Pflaume
Dienstag 07.09.2021	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße^G & Eisbergsalat^{A1} mit Radieschen & Croutons mit Kräuterdressing	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße^G & Eisbergsalat^{A1} mit Radieschen & Croutons mit Kräuterdressing	Zwetschgen
Mittwoch 08.09.2021	Hähnchenbrustfilet mit Kohlrabigemüse & Couscous^{A1}	Knuspermedaillon^{A1,C,G} Blumenkohl, Kartoffeln mit Kohlrabigemüse & Couscous^{A1}	Bananenjoghurt ^G
Donnerstag 09.09.2021	Gulasch^{RIND} mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln	Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln	Beerenquark^G Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren
Freitag 10.09.2021	Lachslasagne^{A1,D,G} mit Tomatensalat & Essig-Öl-Dressing	Gemüselasagne^{A1,G} mit Tomatensalat & Essig-Öl-Dressing	Apfeldessert mit Butterkeks^{A1,C,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 Hasel; 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 37-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 13.09.2021	Putengeschnetzeltes mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G	Vegi-Klopse Königsberger Art ^{A1,F,G} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G	Nektarine
Dienstag 14.09.2021	Gemüse-Fischeintopf ^{D,I} Seelachs, Möhren, Sellerie, Zucchini mit Naturreis & Eisbergsalat ^G mit Gurke mit Joghurdressing ^G	Chili sin Carne ^I mex. Bohneneintopf mit Naturreis & Eisbergsalat ^G mit Gurke mit Joghurdressing ^G	Schokoladencreme ^G mit Birne
Mittwoch 15.09.2021	Rotes Linsengemüse Tomate, Zwiebeln mit Spätzlen ^{A1,C} & Chinakohlsalat mit Kräuterdressing	Rotes Linsengemüse Tomate, Zwiebeln mit Spätzlen ^{A1,C} & Chinakohlsalat mit Kräuterdressing	Apfel-Birnenkompott
Donnerstag 16.09.2021	Gemüsebratwurst ^{A1,I} & Kartoffel-Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüsebratwurst ^{A1,I} & Kartoffel-Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	Pflaumen-Hirsecreme ^{A1}
Freitag 17.09.2021	Ofengemüse Zucchini, Paprika, Zwiebeln mit Gemüse- Vollkornbratling ^{A1} Möhren, Sellerie, Kohlrabi & Kräuterquark ^G	Ofengemüse Zucchini, Paprika, Zwiebeln mit Gemüse- Vollkornbratling ^{A1} Möhren, Sellerie, Kohlrabi & Kräuterquark ^G	Mirabellen
<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 Phenylnalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>




SPEISEPLAN



WOCHE 38-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 20.09.2021	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Tomaten-Möhrensalat mit Zitronendressing	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Tomaten-Möhrensalat mit Zitronendressing	Apfel
Dienstag 21.09.2021	Penne ^{Vollkorn} ^{A1} mit Tomaten- Thunfischsoße ^D & Reibekäse ^G	Penne ^{Vollkorn} ^{A1} Napoli Tomatensoße & Reibekäse ^G	Grießbrei ^{A1,G} mit Kirschen
Mittwoch 22.09.2021	Frikadelle ^{A1,C,RIND} mit Reis, Avocado- Tomaten-Quarkcreme ^G & Eisbergsalat Joghurdressing ^G	Mexico-Frikadelle ^F Kidneybohnen, Mais, Paprika mit Reis, Avocado- Tomaten-Quarkcreme ^G & Eisbergsalat Joghurdressing ^G	Pflaume
Donnerstag 23.09.2021	Kartoffeln in Tomatensoße mit Eieromelette ^{C,G} & Lollo Bionda mit Essig-Öl-Dressing	Kartoffeln in Tomatensoße mit Eieromelette ^{C,G} & Lollo Bionda mit Essig-Öl-Dressing	Rote Grütze
Freitag 24.09.2021	Gulaschsuppe mit Roten Linsen, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln ^{I,RIND} & Brötchen ^{Vollkorn} ^{A1}	Rote Linsen Dal Roten Linsen, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln & Brötchen ^{Vollkorn} ^{A1}	Banane
<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 Phenylnalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>

SPEISEPLAN



WOCHE 39-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 27.09.2021	Marinierte Putenbrust mit Risi-Bisi ^{Reis, Erbsen} & Chinakohlsalat mit Kräuterdressing	Eier in Senfsoße ^{A1,C,G,J} mit Risi-Bisi ^{Reis, Erbsen} & Chinakohlsalat mit Kräuterdressing	Apfel-Kiwi-Kaltschale
Dienstag 28.09.2021	VORSUPPE Kartoffel-Gemüsesuppe ^{G,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch	VORSUPPE Kartoffel-Gemüsesuppe ^{G,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch	SÜßES HAUPTGERICHT Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} mit Kirschen
Mittwoch 29.09.2021	Spiralnudeln ^{Vollkorn A1} mit Seelachswürfeln in Tomatensoße & Paprika-Rohkost	Spiralnudeln ^{Vollkorn A1} mit Vegi-Bolognese ^F & Paprika-Rohkost	Wassermelone
Donnerstag 30.09.2021	Geflügelbratwurst ^J mit Erbse-Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G	Gemüsebratwurst ^{A1,I} mit Erbse-Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G	Joghurt ^G mit Haferflocken ^{A3} & Birne
Freitag 01.10.2021	Gebratener Halloumi ^G mit warmem Gemüse Kürbis, Zucchini, Zwiebeln & Naturreis	Gebratener Halloumi ^G mit warmem Gemüse Kürbis, Zucchini, Zwiebeln & Naturreis	Trauben
<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>