

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 01 - 2020	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 30.12.2019	WEIHNACHTSFERIEN		
Dienstag 31.12.2019			
Mittwoch 01.01.2020	NEUJAHR Wir wünschen einen guten Start ins neue Jahr!		
Donnerstag 02.01.2020	Gulaschsuppe ^{I,RIND,SCHWEIN} mit Baguette ^{A1}	Kartoffelsuppe ^I mit Baguette ^{A1}	Neujahrsbrezel ^{A1,C}
Freitag 03.01.2020	Feine Bratwurst ^{G,I,J,13,RIND,SCHWEIN} mit Rahmgemüse ^{A1,G,I} & Salzkartoffeln	Gemüse-Bratwurst ^{A1,C,G,I} mit Rahmgemüse ^{A1,G,I} & Salzkartoffeln	Vanillepudding ^G

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** Hasel-; **H3** Walnüsse; **H4** Pistazien; **H5** Cashew-; **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 Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

9 mit Farbstoff

10 geschwefelt

11 gewachst

12 geschwärzt

13 mit Phosphat

Die Menülinie I inkl. Dessert richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder - Tageseinrichtungen. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 02 - 2020	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 06.01.2020	Eier-Omelette „Natur“ ^{C,G} & Chinakohl-Salat mit Dressing „Sylter Art“ ^{C,J}	Eier-Omelette „Natur“ ^{C,G} & Chinakohl-Salat mit Dressing „Sylter Art“ ^{C,J}	Milchreis ^G mit Zimt-Zucker
Dienstag 07.01.2020	Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,HUHN} mit Erbsen-Möhren-Gemüse & Petersilienkartoffeln	Kartoffelauflauf ^{A1,G} mit Erbsen & Möhren	Mandarine
Mittwoch 08.01.2020	„Lasagne Verdure“ ital. Nudelauflauf mit Tomaten-Gemüse-Soße ^{A1,G}	„Lasagne Verdure“ ital. Nudelauflauf mit Tomaten-Gemüse-Soße ^{A1,G}	Leicht gesüßte Quarkspeise ^G mit Granatapfelfopping ²
Donnerstag 09.01.2020	Fischstäbchen ^{A1,C,D} mit Steckrüben-Gemüse & Kartoffelpüree ^G	Knuspermedaillon ^{A1,C,G} Blumenkohl & Gouda mit Steckrüben-Gemüse & Kartoffelpüree ^G	Banane
Freitag 10.01.2020	Möhren-Cremesuppe ^{G,I} mit Reis- & Hackbällcheneinlage ^{A1,C,RIND}	Möhren-Cremesuppe ^{G,I} mit Reis- & Griesklößcheneinlage ^{A1,G}	Apfelkuchenschnitte ^{A1,C,G}

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** Hasel-; **H3** Walnüsse; **H4** Pistazien; **H5** Cashew-; **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 Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

9 mit Farbstoff

10 geschwefelt

11 gewachst

12 geschwärzt

13 mit Phosphat

Die Menülinie I inkl. Dessert richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder - Tageseinrichtungen. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 03 - 2020	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 13.01.2020	Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatentunke ^I & Kartoffelsalat ^{C,G,J}	Gemüse-Bratwurst ^{A1,C,G,I} mit Tomatentunke ^I & Kartoffelsalat ^{C,G,J}	Maracujajoghurt ^G
Dienstag 14.01.2020	Tortellini mit Käsefüllung ^{A1,C,G} mit Gemüserahmsoße ^{Möhren, Erbsen, Lauch} ^G & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Tortellini mit Käsefüllung ^{A1,C,G} mit Gemüserahmsoße ^{Möhren, Lauch} ^G & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 15.01.2020	Fischfilet ^{Kabeljau} ^D an Kräutersoße ^{A1,G} , mit Steckrübengemüse & Naturreis	Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} an Kräutersoße ^{A1,G} , mit Steckrübengemüse & Naturreis	Schokopudding ^G
Donnerstag 16.01.2020	Pizza Margaritha ^{A1,G,I} Käse, Tomatensoße & Rote Beete Salat	Pizza Margaritha ^{A1,G,I} Käse, Tomatensoße & Rote Beete Salat	Karamellpudding ^G
Freitag 17.01.2020	Rinderfrikadelle ^{A1,C,J} an brauner Soße ^I , mit Rotkohl & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} an brauner Soße ^I , mit Rotkohl & Salzkartoffeln	Birne

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** Hasel-; **H3** Walnüsse; **H4** Pistazien; **H5** Cashew-; **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 Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

9 mit Farbstoff

10 geschwefelt

11 gewachst

12 geschwärzt

13 mit Phosphat

Die Menülinie I inkl. Dessert richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder - Tageseinrichtungen. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 04 - 2020	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 20.01.2020	Rahmgulasch mit Möhren, Kartoffel, Sellerie ^{G,I,RIND} & Baguette ^{A1,A2} Vollkorn	Wurzelmännchen-Eintopf ^{A4,G,I} mit Möhren, Kartoffel, Sellerie & Gerste ^{A1,A2} & Baguette ^{Vollkorn}	Kirschkuchen ^{A1,C,G}
Dienstag 21.01.2020	Spiralnudeln ^{A1} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^G & Rettichsalat ^G Möhren, Erbsen, Lauch	Spiralnudeln ^{A1} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^G & Rettichsalat ^G Möhren, Erbsen, Lauch	Apfel
Mittwoch 22.01.2020	Fischstäbchen ^{A1,C,D} mit Schwarzwurzelgemüse ^{A1,G} & Kartoffelpüree ^G	Gemüsebällchen ^{A1,C,I} mit Schwarzwurzelgemüse ^{A1,G} & Kartoffelpüree ^G	Vanillepudding ^G
Donnerstag 23.01.2020	Spaghetti ^{A1} „Napoli“ Tomatensoße ^I & Reibekäse ^G	Spaghetti ^{A1} „Napoli“ Tomatensoße ^I & Reibekäse ^G	Pfersichquark ^G
Freitag 24.01.2020	Hühnerfrikassee ^{A1,G} mit Erbsen mit Naturreis & Krautsalat	Veggi-Frikassee ^{A1,F,G} mit Erbsen & Sojaschnetzel mit Naturreis & Krautsalat	Birne

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** Hasel-; **H3** Walnüsse; **H4** Pistazien; **H5** Cashew-; **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 Süßungsmittel
7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
9 mit Farbstoff
10 geschwefelt
11 gewachst
12 geschwärzt
13 mit Phosphat

Die Menülinie I inkl. Dessert richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder - Tageseinrichtungen. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 05 - 2020	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 27.01.2020	VORSUPPE Kürbis-Cremesuppe mit Kartoffeln ^{G,I} SÜßE HAUPTSPEISE Milchreis ^G	VORSUPPE Kürbis-Cremesuppe mit Kartoffeln ^{G,I} SÜßE HAUPTSPEISE Milchreis ^G	ZUR SÜßEN HAUPTSPEISE Apfelmus
Dienstag 28.01.2020	Spiralnudeln ^{A1} „Tonno“ Tomaten-Thunfisch-Soße ^{D,I} mit Möhrensalat	Spiralnudeln ^{A1} „Funghi“ Tomaten-Champignon-Soße ^{D,I} mit Möhrensalat	Griespudding ^{A1,G}
Mittwoch 29.01.2020	Gyros ^{Pute} mit Tsatsiki ^{Magerquark mit Gurke} & Tomatenreis ^{Naturreis}	Falafel ^{Kichererbsenbällchen} mit Tsatsiki ^{Magerquark mit Gurke} & Tomatenreis ^{Naturreis}	Clementine
Donnerstag 30.01.2020	Allgäuer Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Chinakohlsalat	Allgäuer Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Chinakohlsalat	Obstsalat
Freitag 31.01.2020	Schnitzel „Jäger Art“ Champignonsoße ^{A1,C,SCHWEIN} & Kartoffel-Möhren-Stampf ^G	Milchschnitzel „Jäger Art“ Champignonsoße ^{A1,C,G,SCHWEIN} & Kartoffel-Möhren-Stampf ^G	Kirschjoghurt ^G

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** Hasel-; **H3** Walnüsse; **H4** Pistazien; **H5** Cashew-; **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 Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

9 mit Farbstoff

10 geschwefelt

11 gewachst

12 geschwärzt

13 mit Phosphat

Die Menülinie I inkl. Dessert richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder - Tageseinrichtungen. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung