



SPEISEPLAN

| Kalenderwoche 10 - 2020 |  Menü I Vollkost | Menü II Vegetarisch |  Dessert |
|---------------------------------|---|---|---|
| Montag 02.03.2020 | VORSUPPE Lauch-Cremesuppe ^{G,I} SÜßE HAUPTSPESIE Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} | VORSUPPE Lauch-Cremesuppe ^{G,I} SÜßE HAUPTSPESIE Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} | ZUR SÜßEN HAUPTSPESIE Konfitüre oder Haselnusscreme ^{G,H2} |
| Dienstag 03.03.2020 | Köttbullar <small>schwedische Hackbällchen</small> ^{A1,C,RIND} mit Rahmsoße ^G , Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1} & Salzkartoffeln | Grönsaksbullar <small>schwedische Gemsebällchen</small> ^{A1,C,I} mit Rahmsoße ^G , Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1} & Salzkartoffeln | Apfel |
| Mittwoch 04.03.2020 | Lasagne „Salmone“ <small>Lachs-Lasagne</small> ^{A1,D,G} & Feldsalat mit Kräuterdressing | Lasagne „Verdure“ <small>Gemüse-Lasagne</small> ^{A1,G,I} & Feldsalat mit Kräuterdressing | Griespudding ^{A1,G} |
| Donnerstag 05.03.2020 | Gegrillte Hähnchenbrust „Natur“ mit Djuvec-Reis <small>Tomaten-Gemüse-Reis</small> ^I | Gemüse-Knusperschnitzel ^{A1,C,I} mit Djuvec-Reis <small>Tomaten-Gemüse-Reis</small> ^I | Mangoquark ^G |
| Freitag 06.03.2020 | Spiralnudeln ^{A1} mit Pilzrahmsoße ^G & Mais-Paprika-Salat | Spiralnudeln ^{A1} mit Kräuterrahmsoße ^G & Mais-Paprika-Salat | Banane |

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 ist nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen zertifiziert. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung

SPEISEPLAN

| Kalenderwoche 11 - 2020 |  Menü I Vollkost | Menü II Vegetarisch |  Dessert |
|---------------------------------|---|---|--|
| Montag 09.03.2020 | Allgäuer Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Möhrensalat | Allgäuer Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Möhrensalat | Apfel |
| Dienstag 10.03.2020 | Seehecht ^{A1,C,D} mit Senfsoße ^{A1,G,J} , Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln | Crunchy Veggie Frikadelle ^{A3,C,G,J} mit Senfsoße ^{A1,G,J} , Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln | Zitronenjoghurt ^G |
| Mittwoch 11.03.2020 | Spaghetti „Bolognese“ ^{A1,I,RIND} Tomaten-Hackfleisch-Soße mit Reibekäse ^G | Spaghetti „Veggie-Bolognese“ ^{A1,F,I} Tomaten-Soja-Soße mit Reibekäse ^G | Schokopudding ^G |
| Donnerstag 12.03.2020 | Hühnerfrikassee „nach Omas Art“ ^{A1,G} mit Erbsen mit Naturreis & Krautsalat ^{C,J} | Chili-sin-Carne ^{A1,I} Linsen-Bohnen-Eintopf nach mexikanischer Art mit Naturreis & Krautsalat ^{C,J} | Banane |
| Freitag 13.03.2020 | „Querbeet“-Gemüse Eintopf Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Graupen mit Baguette ^{A1,A2,G} Vollkorn | „Querbeet“-Gemüse Eintopf Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Graupen mit Baguette ^{A1,A2,G} Vollkorn | Marmorkuchen ^{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 ist nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen zertifiziert. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung

SPEISEPLAN

| Kalenderwoche 12 - 2020 |  Menü I Vollkost | Menü II Vegetarisch |  Dessert |
|---------------------------------|--|--|--|
| Montag 16.03.2020 | Backfisch ^{A1,C,D} Seelachs mit Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln | Rührei ^{C,G} mit Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln | Maracuja-Joghurt ^G |
| Dienstag 17.03.2020 | Möhren-Cremesuppe ^{G,I} mit Reis- & Hackbällcheneinlage ^{A1,C,GEFLÜGEL} | Möhren-Cremesuppe ^{G,I} mit Reis- & Griesklößcheneinlage ^{A1,G} | Obstsalat |
| Mittwoch 18.03.2020 | Kartoffeltaschen ^{A1,C,G} mit Frischkäsefüllung mit buntem Mischgemüse ^{Karotten, Sellerie, Lauch} | Kartoffeltaschen ^{A1,C,G} mit Frischkäsefüllung mit buntem Mischgemüse ^{Karotten, Sellerie, Lauch} | Rote Grütze ² |
| Donnerstag 19.03.2020 | Haschee ^{A1,RIND} Hackfleisch-Zwiebel-Soße mit Hörnchennudeln ^{A1,C} & Eissalat mit Kräuterdressing | Haschee ^{A1} Wurzelgemüse-Zwiebel-Soße ^{A1,C} mit Hörnchennudeln ^{A1,C} & Eissalat mit Kräuterdressing | Banane |
| Freitag 20.03.2020 | Spiralnudeln ^{A1} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^{G,I} Möhren, Erbsen, Lauch | Spiralnudeln ^{A1} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^{G,I} Möhren, Erbsen, Lauch | Quarkspeise ^G mit Hafer-Nuss-Crunch ^{A3,H1,H2} |

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 ist nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen zertifiziert. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung

SPEISEPLAN

| Kalenderwoche 13 - 2020 |  Menü I Vollkost | Menü II Vegetarisch |  Dessert |
|---------------------------------|---|---|--|
| Montag 23.03.2020 | Gyros ^{PUTE} mit Joghurt-Dip ^G , Naturreis & Krautsalat | Vegi-Gyros ^{C,G} mit Joghurt-Dip ^G , Naturreis & Krautsalat | Rhabarber-Joghurt ^G |
| Dienstag 24.03.2020 | Fischfilet „a la Bordelaise“ ^{A1,C,D} mit Brot-Kräuter-Topping mit Wirsing-Gemüse ^G & Salzkartoffeln | Kartoffel-Wirsing-Auflauf ^G | Griespudding ^G |
| Mittwoch 25.03.2020 | Spaghetti ^{A1} „Napoli“ ^I Tomatensoße mit Reibekäse ^G | Spaghetti ^{A1} „Napoli“ ^I Tomatensoße mit Reibekäse ^G | Apfel |
| Donnerstag 26.03.2020 | Feine Bratwurst ^{G,I,J,13,RIND,SCHWEIN} mit Rotkohl & Kartoffelstampf ^G | Gemüse-Bratwurst ^{A1,C,G,I} mit Rotkohl & Kartoffelstampf ^G | Schokopudding ^G |
| Freitag 27.03.2020 | VORSUPPE Klassische Reissuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch ^I SÜßE HAUPTSPEISE Dampfnudel ^{A1,C,G} | VORSUPPE Klassische Reissuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch ^I SÜßE HAUPTSPEISE Dampfnudel ^{A1,C,G} | ZUR SÜßEN HAUPTSPEISE Vanillesoße ^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 ist nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen zertifiziert. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung

SPEISEPLAN

| Kalenderwoche 14 - 2020 |  Menü I Vollkost | Menü II Vegetarisch |  Dessert |
|---------------------------------|--|--|--|
| Montag 30.03.2020 | „Königsberger Klopse“ <small>A1,C,G,RIND,SCHWEIN</small> Fleischklöße in Schmandsoße mit Reis & Rohkostsalat ^I | Semmelknödel ^{A1,C} mit Rahmwirsing ^G & Rohkostsalat ^I | Apfel |
| Dienstag 31.03.2020 | Putenbrust „Natur“ ^{GEFLÜGEL} mit brauner Soße, Rosenkohl-Gemüse ^{A1,G} & Spätzle ^{A1,C} | Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} mit brauner Soße, Rosenkohl-Gemüse ^{A1,G} & Spätzle ^{A1,C} | Bayrisch' Creme ^G |
| Mittwoch 01.04.2020 | Makkaroni ^{A1} mit Möhren-Erbesen-Sahnesoße ^G & Eissalat mit Vinaigrette ^J | Makkaroni ^{A1} mit Möhren-Erbesen-Sahnesoße ^G & Eissalat mit Vinaigrette ^J | Kirsch-Joghurt |
| Donnerstag 02.04.2020 | Bremer ^{A1,C,D} <small>Fischfrikadelle</small> mit Pustasoße ^{Paprika-Zwiebel-Soße} & Bouillon-Kartoffeln ^I | Paprikaschote ^{A1} <small>mit Couscous-Füllung</small> mit Pustasoße ^{Paprika-Zwiebel-Soße} & Bouillon-Kartoffeln ^I | Banane |
| Freitag 03.04.2020 | Moussaka griechischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Auberginen & Käse ^{A1,G} mit Möhrensalat & Baguette ^{A1,A2,G} <small>Vollkorn</small> | Moussaka griechischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Auberginen & Käse ^{A1,G} mit Möhrensalat & Baguette ^{A1,A2,G} <small>Vollkorn</small> | Karamellpudding ^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 ist nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen zertifiziert. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung