

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 ^{A1,C,RIND}</small> mit Rahmsoße ^G , Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1} & Salzkartoffeln	Grönsaksbullar <small>schwedische Gemsebällchen ^{A1,C,I}</small> mit Rahmsoße ^G , Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1} & Salzkartoffeln	Apfel
Mittwoch 04.03.2020	Lasagne „Salmone“ <small>Lachs-Lasagne ^{A1,D,G}</small> & Feldsalat mit Kräuterdressing	Lasagne „Verdure“ <small>Gemüse-Lasagne ^{A1,G,I}</small> & Feldsalat mit Kräuterdressing	Griespudding ^{A1,G}
Donnerstag 05.03.2020	Gegrillte Hähnchenbrust „Natur“ mit Djuvec-Reis <small>Tomaten-Gemüse-Reis ^I</small>	Gemüse-Knusperschnitzel ^{A1,C,I} mit Djuvec-Reis <small>Tomaten-Gemüse-Reis ^I</small>	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