

# SPEISEPLAN

Kalenderwoche 15 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
<b>Montag</b> 06.04.2020	Kartoffelauflauf mit Brokkoli & Blumenkohl <sup>A1,G</sup>	Kartoffelauflauf mit Brokkoli & Blumenkohl <sup>A1,G</sup>	Erdbeeryoghurt <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b> 07.04.2020	Hähnchenbrust in Paprikarahm <sup>G</sup> mit Spiralnudeln <sup>A1</sup> Vollkorn & Eissalat mit Kräuterdressing	Soja-Geschnetzeltes in Paprikarahm <sup>F,G</sup> mit Spiralnudeln <sup>A1</sup> Vollkorn & Eissalat mit Kräuterdressing	Ananaswürfel
<b>Mittwoch</b> 08.04.2020	„Königsberger Klopse“ Fleischbällchen in Kapernsoße <sup>A1,C,G</sup> mit Naturreis & Gurkensalat	Gemüsebällchen <sup>A1,C</sup> mit Kräutersoße <sup>A1,G</sup> , Naturreis & Gurkensalat	Apfel
<b>Donnerstag</b> 09.04.2020 <b>GRÜNDONNERSTAG</b> Beginn der Osterferien	Fischstäbchen <sup>A1,C,D</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Rührei <sup>C,G</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Leicht gesüßte Quarkspeise <sup>G</sup> mit Trauben
<b>Freitag</b> 10.04.2020	<b>KARFREITAG</b> Feiertag		

Hauptallergene		Zusatzstoffe	
<b>A</b> glutenhaltige Getreide ( <b>A1</b> Weizen/Dinkel; <b>A2</b> Roggen; <b>A3</b> Hafer; <b>A4</b> Gerste; <b>A5</b> Grünkern)	<b>H</b> Schalenfrüchte ( <b>H1</b> Mandeln; <b>H2</b> Hasel-; <b>H3</b> Walnüsse; <b>H4</b> Pistazien; <b>H5</b> Cashew-; <b>H6</b> Pecan-; <b>H7</b> Macadamianüsse)	<b>1</b> mit Konservierungsmittel	<b>8</b> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
<b>B</b> Krebstiere	<b>I</b> Sellerie	<b>2</b> mit Antioxidationsmittel	<b>9</b> mit Farbstoff
<b>C</b> Eier	<b>J</b> Senf	<b>3</b> mit Geschmacksverstärker	<b>10</b> geschwefelt
<b>D</b> Fisch	<b>K</b> Sesamsamen	<b>4</b> mit Süßungsmittel	<b>11</b> gewachst
<b>E</b> Erdnüsse	<b>L</b> Schwefeldioxid/Sulfite	<b>5</b> mit Zuckerarten und Süßungsmittel	<b>12</b> geschwärzt
<b>F</b> Soja	<b>M</b> Süßlupinen	<b>7</b> enthält eine Phenylalaninquelle	<b>13</b> mit Phosphat
<b>G</b> Milch (einschl. Laktose)	<b>N</b> Weichtiere		

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 16 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 13.04.2020		OSTERMONTAG Feiertag 	
Diens 14.04.2020	 <b>„Pitzonacatl huan camohtli“</b> Schmortopf mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Kidneybohnen, Tomaten, <sup>I,SCHWEIN</sup> dazu Baguette Vollkorn <sup>A1,G</sup>	Chili sin Carne mexikanischer Linsen-Bohneneintopf <sup>I</sup> mit Baguette Vollkorn <sup>A1,G</sup>	Schokopudding <sup>G</sup>
Mittwoch 15.04.2020	<b>„Michi tlahco“</b> Fischfilet Seelachs <sup>A1,C,D</sup> mit milder Tomaten-Paprikasalsa, Naturreis & Eissalat mit Joghurt-Dressing <sup>G</sup>	Brokkoli-Süßkartoffelauflauf <sup>G</sup> mit Kichererbsen & Pastinaken mit Eissalat mit Joghurt-Dressing <sup>G</sup>	Maracuja-Joghurt <sup>G</sup>
Donnerstag 16.04.2020	<b>„Etiximimitl“</b> gebackene Süßkartoffel-Amaranthküchlein mit Kräuterquark <sup>G</sup> & Quinoasalt mit Tomaten, Zwiebeln, Mais <sup>G</sup> 	gebackene Süßkartoffel-Amaranthküchlein mit Kräuterquark <sup>G</sup> & Quinoasalt mit Tomaten, Zwiebeln, Mais <sup>G</sup>	Ananas-Würfel
Freitag 17.04.2020	<b>„Wueh-xolo-tl totopochuacqui“</b> Putenbraten mit Zwiebelsoße, grünen Bohnen & Maisgriestalern	Veggi-Klösschen <sup>A1,F</sup> in Zwiebelsoße, mit grünen Bohnen & Maisgriestalern	Milchcreme-Dessert <sup>G</sup> mit Honig & Cashews <sup>H5</sup>

Hauptallergene	Zusatzstoffe
<b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)	<b>1</b> mit Konservierungsmittel <b>2</b> mit Antioxidationsmittel <b>3</b> mit Geschmacksverstärker <b>4</b> mit Süßungsmittel <b>5</b> mit Zuckerarten und Süßungsmittel <b>7</b> enthält eine Phenylalaninquelle <b>8</b> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken <b>9</b> mit Farbstoff <b>10</b> geschwefelt <b>11</b> gewachst <b>12</b> geschwärzt <b>13</b> mit Phosphat
<b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid/Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> Weichtiere	

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 17 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 20.04.2020	Seelachsfilet <sup>D</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Eier-Omelette <sup>C,G</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Banane
Dienstag 21.04.2020	Semmelknödel <sup>A1,C,G</sup> mit Mischgemüse <sup>A1,G</sup> Möhren, Erbsen, Blumenkohl	Semmelknödel <sup>A1,C,G</sup> mit Mischgemüse <sup>A1,G</sup> Möhren, Erbsen, Blumenkohl	Pfirsichjoghurt <sup>G</sup>
Mittwoch 22.04.2020	Hähnchen „Süß-Sauer“ <sup>2,3</sup> Brokkoli, Paprika & Weißkohl mit Naturreis	Vegetarische „Asiapfanne“ Brokkoli, Paprika & Weißkohl mit Naturreis	Ananaswürfel
Donnerstag 23.04.2020	Feine Bratwurst <sup>G,I,J,13,SCHWEIN,RIND</sup> mit Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>A1</sup> & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst <sup>A1,G,I,J</sup> mit Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>A1</sup> & Salzkartoffeln	Apfel
Freitag 24.04.2020	Tortellini <sup>A1,G</sup> Käsefüllung <sup>A1,G</sup> mit Pilzsoße <sup>G</sup> & Möhrensalat	Tortellini <sup>A1,G</sup> Käsefüllung <sup>A1,G</sup> mit Pilzsoße <sup>G</sup> & Möhrensalat	Panna Cotta <sup>G</sup>

### 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 18 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
<b>Montag</b> 27.04.2020	„Kibbelinge“ A1,C,D Seelachfilet in mundgerechten Stücken mit Kohlrabi-Gemüse & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Gemüse-Knusperschnitzel A1,C,I Sellerie, Zwiebeln, Kräuter mit Kohlrabi-Gemüse & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Apfel
<b>Dienstag</b> 28.04.2020	<b>VORSUPPE</b> Tomatensuppe mit ABC-Nudeln <b>SÜßES HAUPTGERICHT</b> Kaiserschmarrn <sup>A1,C,G</sup>	<b>VORSUPPE</b> Tomatensuppe mit ABC-Nudeln <b>SÜßES HAUPTGERICHT</b> Kaiserschmarrn <sup>A1,C,G</sup>	<b>ZUM SÜßEN HAUPTGERICHT</b> Heiße Kirschen
<b>Mittwoch</b> 29.04.2020	Nürnberger Würstchen <sup>I,J,13</sup> mit Tomatentunke & buntem Kartoffelsalat C,I,J,1 mit Ei, Essiggurken & Paprika	Vegane Nürnberger Würstchen <sup>F,I</sup> mit Tomatentunke & buntem Kartoffelsalat C,I,J,1 mit Ei, Essiggurken & Paprika	Banane
<b>Donnerstag</b> HEXENNACHT Feinacht	„Bunte Hexensuppe“ G,I,RIND Rahmgulascheintopf mit Paprika & Wurzelgemüse & Baguette <sup>Vollkorn</sup> 	„Grüne Hexensuppe“ Zucchini-Rahmsuppe mit Wurzelgemüseeinlage & Baguette <sup>Vollkorn</sup> 	Waldmeisterwackelpudding <sup>2,8,9</sup> 
<b>Freitag</b> 01.05.2020	<b>TAG DER ARBEIT</b> Feiertag		

## 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