







SPEISEPLAN



WOCHE 10-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 07.03.2022	Hähnchenbrustfilet mit Frühlingsgemüse <small>A1,G</small> Möhren, Erbsen, Rübchen & Naturreis	Kohlroulade <small>A1,F</small> Soja-Weizenfüllung mit Frühlingsgemüse <small>A1,G</small> Möhren, Erbsen, Rübchen & Naturreis	Apfel
<i>Weltfrauentag</i> Dienstag 08.03.2022	Gemüseglasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kohlrabi, Linsen mit Salzkartoffeln	Gemüseglasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kohlrabi, Linsen mit Salzkartoffeln	Schokopudding <small>C,G</small>
Mittwoch 09.03.2022	Spaghetti <small>A1</small> Bolognese <small>I,RIND</small> Hackfleisch-Tomatensoße mit Reibekäse <small>G</small> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Spaghetti <small>A1</small> Bolognese Art <small>F,I</small> Sojahack-Tomatensoße mit Reibekäse <small>G</small> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Orange
Donnerstag 10.03.2022	Karotte-Kürbis-Rösti <small>A1,C</small> mit Kräutersoße <small>G</small> , Brokkoligemüse & Kartoffelstampf <small>G</small>	Karotte-Kürbis-Rösti <small>A1,C</small> mit Kräutersoße <small>G</small> , Brokkoligemüse & Kartoffelstampf <small>G</small>	Beerenjoghurt Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren
Freitag 11.03.2022	Schlemmerfilets „Italia“ <small>D,G</small> Seelachs, Tomate, Paprika mit Reis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Gemüse-Wok Möhren, Mais, Brechbohnen, Paprika, Zwiebeln, Pilze mit Reis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	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)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N Weichtiere</p>	
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>	

SPEISEPLAN



WOCHE 11-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 14.03.2022	Gulasch Ungarische Art Paprika, Zwiebeln, Tomate mit Petersilienkartoffeln & Eisbergsalat mit Joghurdressing ^G	Chili-sin-Carne mex. Mais-Bohnen-Linseneintopf mit Petersilienkartoffeln & Eisbergsalat mit Joghurdressing ^G	Apfel
Dienstag 15.03.2022	Tortellini Spinat-Käsefüllung mit Lachs in Blumenkohl- Kräutersoße ^{A1,C,G} _{D,G}	Tortellini Spinat-Käsefüllung mit Blumenkohl- Kräutersoße ^{A1,C,G} _{D,G}	Erdbeerquark ^G
Mittwoch 16.03.2022	Nudelgratin Mediterran Brokkoli, Paprika, Zucchini, Tomaten, Möhren ^{A1,G} & Endiviensalat mit Kräuterdressing	Nudelgratin Mediterran Brokkoli, Paprika, Zucchini, Tomaten, Möhren ^{A1,G} & Endiviensalat mit Kräuterdressing	Birne
Donnerstag 17.03.2022	Hühnerfrikassee ^G mit Erbsen- Möhrengemüse & Naturreis	Vegi-Klopse Königsberger Art ^{A1,F,G} mit Erbsen- Möhrengemüse & Naturreis	Vanillepudding ^{C,G}
Freitag 18.03.2022	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	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)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>		<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>




SPEISEPLAN



WOCHE 12-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 21.03.2022	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln	Gemüse-Bratwurst ^{F,I,J} Möhren, Kohlrabi, Steckrüben mit Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln	Birne
Dienstag 22.03.2022	Vegi-Frikadelle Quinoa, Erbsen, Zwiebeln mit brauner Soße, Kartoffelstampf ^G & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Vegi-Frikadelle Quinoa, Erbsen, Zwiebeln mit brauner Soße, Kartoffelstampf ^G & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Karamellpudding ^{C,G}
Mittwoch 23.03.2022	Hähnchenbrustfilet Pikata Milanese Art ^G mit Parmesanmantel Naturreis, Tomatensoße & Gurkensalat mit Joghurtdressing ^G	Gemüsebällchen in Tomatensoße mit Naturreis & Gurkensalat mit Joghurtdressing ^G	Apfel
Donnerstag 24.03.2022	Querbeet-Gemüse Eintopf Möhren, Porree, Blumen-, Rosenkohl, Erbsen mit Mehrkornbrötchen ^{A1}	Querbeet-Gemüse Eintopf Möhren, Porree, Blumen-, Rosenkohl, Erbsen mit Mehrkornbrötchen ^{A1}	Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Kirschkompott
Freitag 25.03.2022	Kutterfrikadelle ^{A1,C,D} Seelachs mit Balkangemüse Möhren, Grünen Bohnen, Erbsen, Paprika, Mais & Couscous ^{A1}	Knusperfrikadelle ^{A1,C} mit Balkangemüse Möhren, Grünen Bohnen, Erbsen, Paprika, Mais & Couscous ^{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 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 13-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 28.03.2022	Tortellini ^{A1,C,G} Käsefüllung mit Lachssoße ^{Erb} & Möhrensalat ^G mit Zitronendressing	Tortellini ^{A1,C,G} Käsefüllung mit Erbsensoße ^G & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Dienstag 29.03.2022	Geschnetzeltes Stroganoff Art ^{G,J,RIND} mit Zwiebeln & Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Himbeerjoghurt ^G
Mittwoch 30.03.2022	Tomatensuppe ^I mit Croutons ^{A1}	Tomatensuppe ^I mit Croutons ^{A1}	SÜßE HAUPTSPEISE Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} mit Schattenmorellen Kirschen
Donnerstag 31.03.2022	Putengeschnetzeltes ^G Züricher Art ^{Champignons} mit Spiralnudeln ^{Vollkorn} & Chinakohl- Radieschensalat mit Essig-Öl-Dressing	Spiralnudeln ^{Vollkorn} ^{A1} mit Champignonsoße ^G & Chinakohl- Radieschensalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Freitag 01.04.2022	Blumenkohltaler ^{A1,C,G} mit Mischgemüse ^G Möhren, Romanbohnen, Brokkoli & Reis	Blumenkohltaler ^{A1,C,G} mit Mischgemüse ^G Möhren, Romanbohnen, Brokkoli & Reis	Grießpudding ^{A1,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 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>