







SPEISEPLAN



WOCHE 14-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 04.04.2022	Blumenkohlsuppe ^{G,I} Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Blumenkohlsuppe ^{G,I} Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} & Apfelmus
Dienstag 05.04.2022	Königsberger Klopse ^{A1,C,RIND} mit Risi-Bisi ^{Erbesen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Königsberger Vegi-Klopse ^{A1,C,F} mit Risi-Bisi ^{Erbesen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Mittwoch 06.04.2022	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Pfirsichjoghurt ^G mit Dinkelflocken ^{A1}
Donnerstag 07.04.2022	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Gefüllte Paprika ^{A1} mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Banane
Freitag 08.04.2022	Backfisch ^{Scholle} ^{A1,C,D} mit Blumenkohlgemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüse-Knusperschitzel ^{A1,C,I} mit Blumenkohlgemüse ^G & Salzkartoffeln	Vanillepudding ^{C,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>




SPEISEPLAN



WOCHE 15-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 11-04-2022	Lachs in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüsebällchen ^{A1} in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Apfel
Dienstag 12-04-2022	Putenschnitzel „Natur“ mit brauner Soße ^I & Möhren- Kartoffelstampf ^G	Kohlroulade ^{A1,F} mit brauner Soße ^I & Möhren- Kartoffelstampf ^G	„Helenchen“ ^G Birne mit Schokosoße
Mittwoch 13-04-2022	Tortellini ^{A1,C,G} <small>Käsefüllung</small> Napoli ^I <small>Tomatensoße</small> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Tortellini ^{A1,C,G} <small>Käsefüllung</small> Napoli ^I <small>Tomatensoße</small> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Banane
Donnerstag 14-04-2022	Semmelknödel ^{A1,C,G} mit Spinat-Möhrensoße ^{G,I} & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Semmelknödel ^{A1,C,G} mit Spinat-Möhrensoße ^{G,I} & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Mini-Donut ^{A1,C,G}
Freitag 15-04-2022	FEIERTAG Karfreitag	FEIERTAG Karfreitag	FEIERTAG Karfreitag
<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 16-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 18-04-2022	FEIERTAG Ostern	FEIERTAG Ostern	FEIERTAG Ostern
Dienstag 19-04-2022	Knusperfisch ^{Seehecht} ^{A1,C,D} mit Tomatensoße, Naturreis & Kopfsalat mit Radieschen & Vinaigrette ^J	Ravioli ^{Gemüsefüllung} ^I mit Tomatensoße & Kopfsalat mit Radieschen & Vinaigrette ^J	Vollkornkekse ^{A1,C,G}
Mittwoch 20-04-2022	Köttbullar ^{Fleischbällchen} ^{A1,C,GEFLÜGEL} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Grönsaksbullar ^{Gemüsebällchen} ^{A1,C,I} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Apfel
Donnerstag 21-04-2022	Gulasch „Ungarische Art“ ^{RIND} ^{Paprika, Zwiebeln, Tomate} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratatouille ^{Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Beerenjoghurt ^G ^{Erd-, Brom- Himbeere} mit Haferflocken ^{A3}
Freitag 22-04-2022	Couscous ^{A1} mit mildem Blumenkohl-Curry ^{G,J} Kartoffeln	Couscous ^{A1} mit mildem Blumenkohl-Curry ^{G,J} Kartoffeln	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 17-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 25-04-2022	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Vanillepudding ^{C,G}
Dienstag 26-04-2022	Geschnetzelte „Züricher Art“ ^{G,HÄHNCHEN} Champignons, Zwiebeln mit Spiralnudeln ^{A1} & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Vegi-Geschnetzelte „Züricher Art“ ^{F,G} Champignons, Zwiebeln mit Spiralnudeln ^{A1} & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Apfel
Mittwoch 27-04-2022	Lachsragout ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüseragout ^G Möhren, Romanobohnen, Brokkoli mit Naturreis	Erdbeerquark ^G
Donnerstag 28-04-2022	Rinderfrikadelle ^{A1,C} mit Wirsinggemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst ^J mit Wirsinggemüse ^G & Salzkartoffeln	Birne
Freitag 29-04-2022	Schupfnudeln ^{C,G} mit Gemüsesoße ^G Möhren, Porree & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Schupfnudeln ^{C,G} mit Gemüsesoße ^G Möhren, Porree & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Ananas
<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>	