






SPEISEPLAN



WOCHE 40-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 03.10.2022 FEIERTAG	----	----	----
Dienstag 04.10.2022	Königsberger Klopse ^{A1,C,RIND} mit Risi-Bisi ^{Erbsen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Königsberger Vegi-Klopse ^{A1,C,F} mit Risi-Bisi ^{Erbsen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Mittwoch 05.10.2022	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Joghurt ^G mit Trauben & Dinkelflocken ^{A1}
Donnerstag 06.10.2022	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Gefüllte Paprika ^{A1} mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Zwetschgen
Freitag 07.10.2022	Backfisch ^{Scholle} ^{A1,C,D} mit Kohlrabigemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüse-Knusperschitzel ^{A1,C,I} mit Kohlrabigemüse ^G & Salzkartoffeln	Vanille-Milchpudding ^{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. Änderungen vorbehalten.</p>			
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 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; 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 Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat	




SPEISEPLAN



WOCHE 41-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 10-10-2022	Lachs in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüsebällchen ^{A1} in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Banane
Dienstag 11-10-2022	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 12-10-2022	Tortellini ^{A1,C,G} Käsefüllung Napoli ^I Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Tortellini ^{A1,C,G} Käsefüllung Napoli ^I Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Donnerstag 13-10-2022	Bunte Mexico-Suppe Hackfleisch, Kidney-Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Sellerie ^{I,RIND} mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Vegi-Mexico-Suppe Kidney-Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Sellerie ^{I,RIND} mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Kirschquark ^G
Freitag 14-10-2022	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	Bayrisch' Crème ^{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 / Sulfit 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



FERIENWOCHE 42-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 17-10-2022	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I	Dampfnudeln ^{A1,C,G} mit Bourbon-Vanillesoße ^G
Dienstag 18-10-2022	Knusperfisch ^{Seehecht} ^{A1,C,D} mit Tomatensoße, Naturreis & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Ravioli ^{Gemüsefüllung} ^I mit Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Vollkornkekse ^{A1,C,G}
Mittwoch 19-10-2022	Köttbullar ^{Fleischbällchen} ^{A1,C,GEFLÜGEL} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Grönsaksbullar ^{Gemüsebällchen} ^{A1,C,I} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Birne
Donnerstag 20-10-2022	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	Heidelbeer-Quarkspeise ^G mit Haferflocken ^{A3}
Freitag 21-10-2022	Couscous ^{A1} mit mildem Blumenkohl-Curry ^{G,J} Kartoffeln, Möhren	Couscous ^{A1} mit mildem Blumenkohl-Curry ^{G,J} Kartoffeln, Möhren	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	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 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfit M Süßlupinen N Weichtiere
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat




SPEISEPLAN



FERIENWOCHE 43-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 24-10-2022	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Butterkeks- Milchpudding ^{A1,C,G}
Dienstag 25-10-2022	Geschnetzelte „Züricher Art“ ^{G,HÄHNCHEN} Champignons, Zwiebeln ^{A1} mit Spiralnudeln & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzelte „Züricher Art“ ^{F,G} Champignons, Zwiebeln ^{A1} mit Spiralnudeln & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 26-10-2022	Lachsragout ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüseragout ^G Möhren, Romanobohnen, Brokkoli mit Naturreis	Birne-Quitten- Quarkspeise ^G
Donnerstag 27-10-2022	Rinderfrikadelle ^{A1,C} mit Wirsinggemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst ^J mit Wirsinggemüse ^G & Salzkartoffeln	Zwetschgen
Freitag 28-10-2022	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	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 / Sulfit 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 44-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 31-10-2022	Möhrensuppe ^I Sellerie, Lauch & Zwiebeln & Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung ^{A1,C,G}	Möhrensuppe ^I Sellerie, Lauch & Zwiebeln & Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung ^{A1,C,G}	Schoko-Milchpudding ^G
Dienstag 01-11-2022 FEIERTAG	-----	-----	-----
Mittwoch 02-11-2022	Chili con Carne Kidney Bohnen, Mais, Zwiebeln, Tomaten ^{RIND} mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Kirschjoghurt ^G
Donnerstag 03-11-2022	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Kohlrabi mit Kräuterquark-Dip ^G	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Kohlrabi mit Kräuterquark-Dip ^G	Apfel
Freitag 04-11-2022	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße ^G Kohlrabi, Möhren	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße ^G Kohlrabi, Möhren	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>