



SPEISEPLAN

Kalenderwoche 41 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 05.10.2020	Spaghetti Vollkorn ^{A1} „Bolognese“ Hackfleisch-Tomatensoße ^{A1,I,RIND} mit Möhrensalat ✓	Spaghetti Vollkorn ^{A1} „Napoli“ Tomatensoße mit Möhrensalat	Apfelmus
Dienstag 06.10.2020	Seelachsfilet im Knuspermantel ^{A1,C,D} mit buntem Kartoffelsalat ✓ Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln ^{C,J}	Brokkoli-Nussecke unpanierter Bratling ^{A1,C,H2} mit buntem Kartoffelsalat Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln ^{C,J}	Traubenquark ^G
Mittwoch 07.10.2020	Tortellini Käsefüllung ^{A1,C,G} mit Gemüsesoße ^G Brokkoli, Blumenkohl, Möhren & Eisbergsalat mit Kräuter dressing ✓	Tortellini Käsefüllung ^{A1,C,G} mit Gemüsesoße ^G Brokkoli, Blumenkohl, Möhren & Eisbergsalat mit Kräuter dressing	Birne
Donnerstag 08.10.2020	Schnitzel „Jäger Art“ ^{A1,C,SCHWEIN} braune Soße mit Champignons mit Kartoffel-Steckrüben-Stampf ^G ✓	Milch-Schnitzel „Jäger Art“ ^{A1,C,G} braune Soße mit Champignons mit Kartoffel-Steckrüben-Stampf ^G	Kirschjoghurt ^G
Freitag 09.10.2020	VORSUPPE Kürbis-Kartoffelsuppe ^{G,I}	VORSUPPE Kürbis-Kartoffelsuppe ^{G,I}	SÜßE HAUPTSPESIE Dampfnudel ^{A1,G} mit 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 42 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 12.10.2020	„Pasta e Piselli“ Spiralnudeln ^{A1} mit Erbsensoße ^G & Eichblattsalat mit Vinaigrette ^J	„Pasta e Piselli“ Spiralnudeln ^{A1} mit Erbsensoße ^G & Eichblattsalat mit Vinaigrette ^J	Holunderquarkspeise ^G
Dienstag 13.10.2020	Gulasch „Ungarische Art“ ^{A1,I,PU,TE} Paprika, Tomaten, Zwiebeln mit Naturreis	„Knusper-Karree“ ^{A1,G} aus Schwarzwurzeln, Emmentaler & Maisgrieß mit Pustasoße ^{Paprika-Zwiebelsoße} mit Naturreis	Apfel
Mittwoch 14.10.2020	Lasagne „Verdure“ ^{A1,G,I} ^{Gemüselasagne}	Lasagne „Verdure“ ^{A1,G,I} ^{Gemüselasagne}	Panna Cotta ^G
Donnerstag 15.10.2020	Hähnchenbrust „Natur“ mit Tomaten-Dip & „Djuvec“-Reis Paprika, Tomaten, Blumenkohl	Vegane Bratwurstschnecke ^{A1,F,I} mit Tomaten-Dip & „Djuvec“-Reis Paprika, Tomaten, Blumenkohl	Birne
Freitag 16.10.2020	Gnocchi ^{A1} ital. Kartoffelklöschen „Pink-Tuna“ ^{D,I} Rote Beete-Thunfischsoße & Chinakohl-Radieschensalat mit Joghurtdressing ^G	Gnocchi ^{A1} ital. Kartoffelklöschen „Pink-Tom“ ^{D,I} Rote Beete-Tomatensoße & Chinakohl-Radieschensalat mit Joghurtdressing ^G	Schokopudding

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 43 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 19.10.2020	GYROS ^{HÄHNCHEN} griech. Schnitzfleisch mit Tsatsiki ^G Kräuter-Gurkenquark & Tomatenreis	Vegi-Gyros ^{A1,F} mit Tsatsiki ^G Kräuter-Gurkenquark & Tomatenreis	Apfel
Dienstag 20.10.2020	Rührei ^{C,G} mit Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln	Rührei ^{C,G} mit Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln	Pfirsich-Maracujajoghurt ^G
Mittwoch 21.10.2020	Lachs-Tomatenpasta Penne mit Lachswürfel & Tomaten in Kräutersoße ^{A1,D,G}	Mangold-Tomatenpasta Penne mit Tomaten & Mangold in Kräutersoße ^{A1,D,G}	Grießpudding
Donnerstag 22.10.2020	„Balkan-Hackbällchen“ Hackbällchen in Paprika-Zwiebelsoße ^{A1,C,RIND} , Kohlrabi-Gemüse ^I & Kartoffelstampf ^G	„Balkan-Klopse“ Vegi-Klopse in Paprika-Zwiebelsoße ^{A1,F} , Kohlrabi-Gemüse ^I & Kartoffelstampf ^G	Birne
Freitag 23.10.2020	Hörnchennudeln ^{A1} mit Gemüse-Frischkäsesoße ^G Möhren, Sellerie, Lauch	Hörnchennudeln ^{A1} mit Gemüse-Frischkäsesoße ^G Möhren, Sellerie, Lauch	Kirschquark ^G

Hauptallergene	Zusatzstoffe
A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)	1 mit Konservierungsmittel
B Krebstiere	2 mit Antioxidationsmittel
C Eier	3 mit Geschmacksverstärker
D Fisch	4 mit Süßungsmittel
E Erdnüsse	5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
F Soja	7 enthält eine Phenylalaninquelle
G Milch (einschl. Laktose)	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)	9 mit Farbstoff
I Sellerie	10 geschwefelt
J Senf	11 gewachst
K Sesamsamen	12 geschwärzt
L Schwefeldioxid/Sulfite	13 mit Phosphat
M Süßlupinen	
N 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 44 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 26.10.2020	„Querbeet“-Gemüse Eintopf mit Graupen Kartoffeln, Möhren, Sellerie ^{A4,I} ✓	„Querbeet“-Gemüse Eintopf mit Graupen Kartoffeln, Möhren, Sellerie ^{A4,I}	Zwetschkuchen ^{A1,C,G}
Dienstag 27.10.2020	Rahmschnitzel Schnitzel mit Champignonsoße ^{G,PUTE} mit Spätzle ^{A1,C} & Kopfsalat mit Kräuterdressing ✓	Gemüse-Maultasche ^{A1,C,I} mit Champignonsoße ^G & Kopfsalat mit Kräuterdressing	Apfel
Mittwoch 28.10.2020	Quinoa-Kürbisauflauf ^{G,M} ✓ Quinoa, Kürbis, Lauch, Pastinaken	Quinoa-Kürbisauflauf ^{G,M} Quinoa, Kürbis, Lauch, Pastinaken	Traubenquark ^G
Donnerstag 29.10.2020	„Haschee“ ^{A1,RIND,SCHWEIN} Zwiebel-Hackfleischsoße mit Spiralnudeln ^{A1} & Tomatensalat ✓	„Vegi-Haschee“ ^{A1,F} Zwiebel-Sojahacksoße mit Spiralnudeln ^{A1} & Tomatensalat	Birne
Freitag 30.10.2020	Seelachsfilet „á la Bordelaise“ ^{A1,D} Kräuter-Brottopping mit Kohlrabi-Möhrengemüse ^{A1,G} & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} Blumenkohl, Erbsen, Paprika mit Kohlrabi-Möhrengemüse ^{A1,G} & Salzkartoffeln	Karamellpudding ^G

Hauptallergene	Zusatzstoffe
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)	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
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	

Die Menülinie I inkl. Dessert ist nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen zertifiziert. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung