



SPEISEPLAN

Kalenderwoche 49 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 30.11.2020	Kartoffel-Brokkoliauflauf ^G & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^J	Kartoffel-Brokkoliauflauf^G & Eisbergsalat mit Vinaigrette^J	Vanillepudding
Dienstag 01.12.2020	Hähnchen „süß-sauer“ mit Naturreis & Gemüsesalat ^{Möhren, Lauch, Paprika}	Sojageschnetzeltes „süß-sauer“^F mit Naturreis & Gemüsesalat^{Möhren, Lauch, Paprika}	Birne
Mittwoch 02.12.2020	Tortellini ^{A1,C,G} Käsefüllung mit Gemüse-Tomatensoße ^{Blumenkohl, Kohlrabi^I}	Tortellini^{A1,C,G} Käsefüllung mit Gemüse-Tomatensoße^{Blumenkohl, Kohlrabi^I}	Fruchtquark
Donnerstag 03.12.2020	Rinderfrikadelle ^{A1,C} mit brauner Soße ^I , Rotkohl & Salzkartoffeln	Falafelfrikadelle^C mit brauner Soße^I, Rotkohl & Salzkartoffeln	Mandarine
SANKT-BARBARA-TAG	Lachswürfel an Tomatensoße^D mit Hörnchennudeln^{A1,C} & Möhrensalat	Chili sin Carne^I mex. Bohneneintopf mit Linsen^I mit Hörnchennudeln^{A1,C} & Möhrensalat	Kirschkuchen^{A1,C,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


SPEISEPLAN

Kalenderwoche 50 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 07.12.2020	Gyros griech. Hähnchengeschnetzeltes mit Naturreis, Tsatsiki griech. Kräuter-Gurkenquark ^G & Krautsalat	Veggi-Gyros griech. vegetarisch Geschnetzeltes mit Naturreis, Tsatsiki griech. Kräuter-Gurkenquark ^G & Krautsalat	Apfel
Dienstag 08.12.2020	Seelachsfilet „á la Bordelaise“ ^{A1,D} Brot-Kräuter-Topping mit Rahmerbsen ^G & Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käsetaler ^{A1,C,G} mit Rahmerbsen ^G & Salzkartoffeln	Bayrisch' Creme ^G
Mittwoch 09.12.2020	VORSUPPE Reissuppe mit Wurzelgemüseeinlage ^I Kartoffeln, Möhren, Sellerie	VORSUPPE Reissuppe mit Wurzelgemüseeinlage ^I Kartoffeln, Möhren, Sellerie	SÜßE HAUPTSPESIE Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} mit Konfitüre oder Haselnusscreme ^{G,H2}
Donnerstag 10.12.2020	„Haschee“ ^{RIND} Hackfleisch-Zwiebelsoße mit Spiralnudeln ^{A1} & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	„Gemüse-Haschee“ ^{RIND} Zwiebelsoße mit Kohlrabi, Möhren, Sellerie mit Spiralnudeln ^{A1} & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Orange
Freitag 11.12.2020	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & „Knabbergemüse“ ^I Kohlrabi, Brokkoli, Paprika	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & „Knabbergemüse“ ^I Kohlrabi, Brokkoli, Paprika	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

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 51 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 14.12.2020	Kartoffel-Gemüsesuppe ^{G,I} Kartoffeln, Lauch, Karotten, Sellerie ^{A1} mit Vollkornbrötchen	Kartoffel-Gemüsesuppe^{G,I} Kartoffeln, Lauch, Karotten, Sellerie^{A1} mit Vollkornbrötchen	Milchreis ^G mit Zimt
Dienstag 15.12.2020	Putengeschnetzeltes ^G mit Möhrengemüse & Spätzle ^{A1,C}	Veggi-Geschnetzeltes^{A1,G} mit Möhrengemüse & Spätzle^{A1,C}	Clementine
Mittwoch 16.12.2020	Kasseler ^{geräuch. Schweinebraten} mit Semmelknödel ^{A1,C} & Mischgemüse ^{Blumenkohl, Erbsen, Möhren} ^G	Semmelknödel^{A1,C} mit Pilzragout & Mischgemüse^G Blumenkohl, Erbsen, Möhren	Schokopudding ^G
Donnerstag 17.12.2020	Eieromelette ^{C,G} mit Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette^{C,G} mit Rahmspinat^G & Salzkartoffeln	Banane
Freitag 18.12.2020	„Gunillas Fischragout“^{D,G,I} Lachs, Kabeljau, Paprika, Lauch, Möhren mit Naturreis & Gurkensalat	„Janssons Kartoffelauflauf“^{G,I} Kartoffeln, Paprika, Lauch, Möhren & Gurkensalat	Apfel

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 52 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
M MITTWINTER Wintersonnen- wende	Köttbullar ^{A1,C,RIND} mit Rahmsoße ^G , Apfel-Rotkohl & Kartoffelstampf ^G	Grönsaksbullar ^{A1,C,I} mit Rahmsoße ^G , Apfel-Rotkohl & Kartoffelstampf ^G	Lebkuchen ^{A1,H1}
Dienstag 22.12.2020	Spaghetti ^{A1} „Napoli“ ^{Tomatensoße} mit Reibekäse ^G	Spaghetti ^{A1} „Napoli“ ^{Tomatensoße} mit Reibekäse ^G	Mandarinen
Mittwoch 23.12.2020	VORSUPPE Backerbsensuppe mit Wurzelgemüseeinlage ^{A1,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie	VORSUPPE Backerbsensuppe mit Wurzelgemüseeinlage ^{A1,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie	SÜßE HAUPTSPESIE Apfel-Quarkauflauf ^{A1,C,G} mit Grieß
Donnerstag 24.12.2020	HEILIG ABEND		
Freitag 25.12.2020	WEIHNACHTEN		

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