




SPEISEPLAN



| WOCHE 40-2021 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag 04.10.2021 | VORSUPPE Möhrencremesuppe ^{G,I} | VORSUPPE Möhrencremesuppe ^{G,I} | SÜßES HAUPTGERICHT Milchreis ^G mit heißen Kirschen |
| Dienstag 05.10.2021 | Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} mit Zucchini- Tomatengemüse & Salzkartoffeln | Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} mit Zucchini- Tomatengemüse & Salzkartoffeln | Vanillepudding ^{G,C} |
| Mittwoch 06.10.2021 | Mac'n'Cheese ^{A1,C,G} Käse-Makkaroni & Feldsalat mit Tomaten & Vinaigrette ^J | Mac'n'Cheese ^{A1,C,G} Käse-Makkaroni & Feldsalat mit Tomaten & Vinaigrette ^J | Pflaume |
| Donnerstag 07.10.2021 | Lachswürfel in Brokkoli-Sahnesoße ^{D,G} mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurdressing ^G | Gemüsebällchen ^{A1,C} in Brokkoli-Sahnesoße ^{D,G} mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurdressing ^G | Quarkspeise ^G mit Kirschen & Schokostreuseln ^G |
| Freitag 08.10.2021 | Putenbrust mit Linsen-Lauchgemüse & Salzkartoffeln | Vegi-Geschnetzeltes ^{A1,G} mit Linsen-Lauchgemüse & Kartoffelstampf ^G | Birne |
| <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 41-2021 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag 11.10.2021 | Gemüse-Kartoffelgulasch Steckrüben, Paprika, Zwiebeln & Möhren-Apfelrohkost mit Zitronendressing | Gemüse-Kartoffelgulasch Steckrüben, Paprika, Zwiebeln & Möhren-Apfelrohkost mit Zitronendressing | Schokopudding ^{C,G} |
| Dienstag 12.10.2021 | Blumenkohlbratlinge ^{A1,C} mit Brokkoli & Salzkartoffeln | Blumenkohlbratlinge ^{A1,C} mit Brokkoli & Salzkartoffeln | Apfel |
| Mittwoch 13.10.2021 | Penne ^{Vollkorn} ^{A1} Bolognese Hackfleisch-Tomatensoße mit Reibekäse ^G & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing | Penne ^{Vollkorn} ^{A1} Napoli Tomatensoße mit Reibekäse ^G & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing | Birne |
| Donnerstag 14.10.2021 | Hähnchenbrustfilet mit Wok-Gemüse Möhren, Lauch, Erbsen & Naturreis | Vegi-Schnitzel mit Wok-Gemüse Möhren, Lauch, Erbsen & Naturreis | Himbeerjoghurt ^G mit Haferflocken ^{A3} |
| Freitag 15.10.2021 | Fischstäbchen ^{A1,C,D} mit Kartoffelstampf ^G & Tomatensalat mit Kräuterdressing | Vegi-Bratwurst ^{J,I} mit Kartoffelstampf ^G & Tomatensalat 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) 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 42-2021 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag 18.10.2021 | Hühnereintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch & Buchstabennudeln A1,C,I | Gemüseintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch & Buchstabennudeln A1,C,I | Dampfnudel A1,C,G mit Vanillesoße G |
| Dienstag 19.10.2021 | Rindergeschnetzeltes in Kräutersoße G mit Blumenkohl & Salzkartoffeln | Vegi-Geschnetzeltes in Kräutersoße G mit Blumenkohl & Salzkartoffeln | Birne |
| Mittwoch 20.10.2021 | Spätzle-Brokkoli- Auflauf A1,C,G & buntem Linsensalat Tomate, Paprika mit Essig-Öl-Dressing | Spätzle-Brokkoli- Auflauf A1,C,G & buntem Linsensalat Tomate, Paprika mit Essig-Öl-Dressing | Beerenquark G Himbeer, Brombeer, Kirsch mit Schokospittern G |
| Donnerstag 21.10.2021 | Lachs-Tomatenragout mit Naturreis & Eichblattsalat mit Joghurd dressing G | Gemüseragout mit Naturreis & Eichblattsalat mit Joghurd dressing G | Karamellpudding G |
| Freitag 22.10.2021 | Senfeier C,G,J mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Mandarinen & Joghurd dressing G | Senfeier C,G,J mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Mandarinen & Joghurd dressing G | Apfel |
| <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 43-2021 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag 25.10.2021 | VORSPEISE Pilzcremesuppe Champignons, Möhren, Sellerie & Lauch ^{G,I} | VORSPEISE Pilzcremesuppe Champignons, Möhren, Sellerie & Lauch ^{G,I} | SÜßES HAUPTGERICHT Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Pflaumenkompott |
| Dienstag 26.10.2021 | Bratwurst ^{I,J,Geflügel} mit Blumenkohl- Erbsengemüse ^I & Naturreis | Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} mit Blumenkohl- Erbsengemüse ^I & Naturreis | Apfel |
| Mittwoch 27.10.2021 | „Lila Gulasch“ Rinderfleischartopf ^I mit Rote Beete & Weißkohl mit Salzkartoffeln | Gemüsegulasch Schmortopf mit Rote Beete, ^I Weißkohl, Möhren & Zucchini mit Salzkartoffeln | Beerenquark ^G Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren |
| Donnerstag 28.10.2021 | Asiatische Gemüsepfanne Lauchzwiebeln, Möhren, Kohlrabi, ^{G,F,K} Zuckerschoten & Kokosmilch mit Erdnusssoße ^E & Mie-Nudeln ^{A1,C} | Schwäbische Gemüsepfanne Lauchzwiebeln, Möhren, Kohlrabi, ^{C,G} Zuckerschoten & Ei mit Spätzle ^{A1,C} | Milchreis ^G mit Preiselbeeren |
| Freitag 29.10.2021 | gebratener Seelachs Kartoffelstampf ^G & Eichblattsalat mit Apfel, Möhren mit Zitronen-Vinaigrette ^J | Blumenkohl-Happen im Backteig ^{A1,C} Kartoffelstampf ^G & Eichblattsalat mit Apfel, Möhren mit Zitronen-Vinaigrette ^J | Birne |
| 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. | | | |
| 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 |