



SPEISEPLAN

Kalenderwoche 06 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 03.02.2020	Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{A1,G,PUTE} mit Naturreis & Brokkoli-Gemüse	Gemüseragout ^{A1,G,I} Möhren, Sellerie, Brokkoli mit Naturreis	Orangenquark ^G
Dienstag 04.02.2020	Backfisch ^{A1,C,D} Seelachs mit buntem Kartoffelsalat ^{C,I,J} Paprika, Erbsen, Ei	Gemüse-Bratwurst ^{A1,C,G,I} mit buntem Kartoffelsalat ^{C,I,J} Paprika, Erbsen, Ei	Panna Cotta ^G
Mittwoch 05.02.2020	Querbeet-Gemüse Eintopf ^I Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Graupen mit Brötchen ^{A2} Roggen	Querbeet-Gemüse Eintopf ^I Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Graupen mit Brötchen ^{A2} Roggen	Apfelkuchenschnitte ^{A1,C,G}
Donnerstag 06.02.2020	Spaghetti ^{A1} „Bolognese“ ^{I,RIND} Tomaten-Rindfleisch-Soße & Eissalat mit Kräuterdressing	Gemüsebällchen ^{A1,C,I} „Toskana“ ^I Tomaten-Basilikum-Soße & Eissalat mit Kräuterdressing	Banane
Freitag 07.02.2020	Eier-Omelette „Natur“ ^{C,G} mit Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln	Eier-Omelette „Natur“ ^{C,G} mit Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln	Obstsalat

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 07 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 10.02.2020	Hähnchenburst in Kräutersoße ^{A1,G} mit Spiralnudeln ^{A1} & Möhrensalat	Spiralnudeln ^{A1} mit Kräuter-Champignon-Soße ^{A1,G} & Möhrensalat	Mangojoghurt ^G
Dienstag 11.02.2020	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^G & buntem Rohkostsalat ^I	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^G & buntem Rohkostsalat ^I	Banane
Mittwoch 12.02.2020	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} „alla Panna“ Schinken-Erbsen-Sahnesoße ^{A1,G,1,2,13,SCHWEIN}	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} „al Pesili“ Erbsen-Sahnesoße ^{A1,G}	Stracciatella-Crème ^G
Donnerstag 13.02.2020	Seehecht ^{A1,C,D} mit Lauchgemüse ^{A1,G} & Kartoffelstampf ^G	Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} mit Lauchgemüse ^{A1,G} & Kartoffelstampf ^G	Schokopudding ^G
VALENTINSTAG Tag der Liebe	VORSUPPE Klassische Reissuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch ^I SÜßE HAUPTSPEISE Kaiserschmarrn ^{A1,C,G}	VORSUPPE Klassische Reissuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch ^I SÜßE HAUPTSPEISE Kaiserschmarrn ^{A1,C,G}	ZUM SÜßEN HAUPTGERICHT Heiße Kirschen

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 08 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 17.02.2020	„Chili con Carne“ mexikanischer Hackfleisch-Bohnen-Eintopf ^{I,RIND} mit Naturreis	„Chili sin Carne“ Linsen-Bohnen-Eintopf nach mexikanischer Art ^I mit Naturreis	Karamellpudding ^G
Dienstag 18.02.2020	Putenschitzel „Natur“ mit Rahmsoße ^G , Spätzle ^{A1,C} & Gurkensalat	Spätzlepfanne mit Champignons & Wurzelgemüse ^{A1,C,G} & Gurkensalat	Banane
Mittwoch 19.02.2020	Spiralnudeln ^{A1} mit Erbsen-Sahnesoße ^G , Reibekäse ^G & Eissalat mit Essig-Öl-Dressing	Spiralnudeln ^{A1} mit Erbsen-Sahnesoße ^G , Reibekäse ^G & Eissalat mit Essig-Öl-Dressing	Obstsalat
Donnerstag 20.02.2020	Seelachsfilet „á la Bordelaise“ Brot-Kräuter-Topping ^{A1,C,D} mit Möhren-Gemüse ^{A1,G} & Salzkartoffeln	Brokkoli-Nuss-Ecken ^{C,G,H2} mit Möhren-Gemüse ^{A1,G} & Salzkartoffeln	Berliner ^{A1,C,G}
Freitag 21.02.2020	Flädlesuppe mit Karotten, Sellerie, Lauch ^{A1,C,G,I}	Flädlesuppe mit Karotten, Sellerie, Lauch ^{A1,C,G,I}	Milchreis ^G mit Apfelmus

**WEIBERFAST-
NACHT**

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
B Krebstiere	I Sellerie	2 mit Antioxidationsmittel
C Eier	J Senf	3 mit Geschmacksverstärker
D Fisch	K Sesamsamen	4 mit Süßungsmittel
E Erdnüsse	L Schwefeldioxid/Sulfite	5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
F Soja	M Süßlupinen	7 enthält eine Phenylalaninquelle
G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere	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 09 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag ROSEN-MONTAG Fastnacht	Wiener Würstchen ^{J,1,2,13,SCHWEIN} mit buntem Konfetti-Salat Vollkorn-Nudelsalat mit Möhren, Erbsen, Paprika & Mais ^{A1,C,J,2}	Gemüse-Nürnberger ^{A1,G,I,J,2} mit buntem Konfetti-Salat Vollkorn-Nudelsalat mit Möhren, Erbsen, Paprika & Mais ^{A1,C,J,2}	Bayrisch' Creme ^G
Dienstag VEILCHEN- DIENSTAG Fastnacht	VORSUPPE Grumbeersuppe ^{Kartoffelsuppe G,I} SÜßE HAUPTSPESIE Dampfnudel ^{A1,G}	VORSUPPE Grumbeersuppe ^{Kartoffelsuppe G,I} SÜßE HAUPTSPESIE Dampfnudel ^{A1,G}	ZUR SÜßEN HAUPTSPESIE Vanillesoße ^G
Mittwoch ASCHER- MITTWOCH Fastnachtende	Bremer Fischfrikadelle ^{A1,C,D} mit Kartoffelpüree ^G & Möhrensalat	Gemüsebällchen ^{A1,C,I} mit Kartoffelpüree ^G & Möhrensalat	Orange
Donnerstag 27.02.2020	Gulasch „Ungarische Art“ ^{A1,I,RIND} mit Zwiebeln & Paprika mit Reis	Kartoffel-Gulasch „Ungarische Art“ ^I mit Zwiebeln & Paprika mit Reis	Apfel
Freitag 28.02.2020	Rührei ^{C,G} mit Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln	Rührei ^{C,G} mit Rahmspinat ^G & Salzkartoffeln	Wackelpudding ^{2,7}

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