

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 37 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 07.09.2020	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} „alla Panna“ Erbsen-Sahnesoße ^G & Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} „alla Panna“ Erbsen-Sahnesoße ^G & Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Dienstag 08.09.2020	„Chili con Carne“ mexikanischer Hackfleisch-Bohneneintopf ^I mit Naturreis	„Chili sin Carne“ mexikanischer Gemüse-Bohneneintopf ^I mit Naturreis	Kirschquark ^G
Mittwoch 09.09.2020	Backfisch ^{A1,C,D} mit Möhren-Gemüse & Kartoffelstampf ^G	Gemüse-Vollkorn-Bratling ^{A1,C,I} mit Möhren-Gemüse & Kartoffelstampf ^G	Obstsalat
Donnerstag 10.09.2020	VORSUPPE Klassische Reissuppe mit Wurzelgemüseeinlage ^I	VORSUPPE Klassische Reissuppe mit Wurzelgemüseeinlage ^I	SÜßE HAUPTSPESIE Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} mit Konfitüre oder Haselnusscreme
Freitag 11.09.2020	Putenschnitzel „Natur“ mit Jägersoße braune Soße mit Champignons, Spätzle ^{A1,C} & Kopfsalat mit Joghurtdressing ^G	Vegl-Bratwurstschnecke ^{F,I} mit Jägersoße braune Soße mit Champignons, Spätzle ^{A1,C} & Kopfsalat mit Joghurtdressing ^G	Pflaume

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 38 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 14.09.2020	Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^G mit Naturreis & Erbsen-Möhren-Gemüse	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{A1,G} mit Naturreis & Erbsen-Möhren-Gemüse	Apfel
Dienstag 15.09.2020	Maultaschen ^{A1,C,G} mit Zucchini-Tomatensoße ^l & Reibekäse ^G	Maultaschen ^{A1,C,G} mit Zucchini-Tomatensoße ^l & Reibekäse ^G	Heidelbeerjoghurt ^G
Mittwoch 16.09.2020	Köttbullar ^{A1,C,RIND} schwedische Hackbällchen mit Rahmsoße ^G , grünen Bohnen & Salzkartoffeln	Grönsaksbullar ^{A1,C,I} schwedische Gemüsebällchen mit Rahmsoße ^G , grünen Bohnen & Salzkartoffeln	Birne
Donnerstag 17.09.2020	Spiralnudeln ^{A1,C} „Tonno“ ^{D,I} Thunfisch-Tomatensoße & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Spiralnudeln ^{A1,C} „Napoli“ ^{D,I} Tomatensoße & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Panna Cotta ^G
Freitag 18.09.2020	„Querbeet“-Gemüseintopf ^{A4,I} mit Graupen ^{A1} & Baguette ^{Vollkorn}	„Querbeet“-Gemüseintopf ^{A4,I} mit Graupen ^{A1} & Baguette ^{Vollkorn}	Pflaumenkuchen ^{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)	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
	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 39 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 21.09.2020	Allgäuer Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Tomatensalat	Allgäuer Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Tomatensalat	Apfelmus
Dienstag 22.09.2020	Gyros ^{PUTE} mit Tsatsiki ^{Kräuter-Gurkenquark} ^G & Tomatenreis	Gefüllte Zucchini ^{Gemüse-Käsefüllung} ^G mit Tsatsiki ^{Kräuter-Gurkenquark} ^G & Tomatenreis	Wassermelone
Mittwoch 23.09.2020	Kartoffeltaschen ^{A1,C,G} mit Frischkäsefüllung & buntes Mischgemüse	Kartoffeltaschen ^{A1,C,G} mit Frischkäsefüllung & buntes Mischgemüse	Himbeerquark ^G
Donnerstag 24.09.2020	Bratwurst ^{J,13,SCHWEIN} mit buntem Kartoffelsalat ^{C,J}	Vegi-Bratwurst ^{J,13,SCHWEIN} mit buntem Kartoffelsalat ^{C,J}	Griespudding ^{A1,G}
Freitag 25.09.2020	Seelachsfilet „á la Bordelaise“ ^{A1,D} Brot-Kräutertopping mit Kohlrabi-Gemüse & Salzkartoffeln	Knusperschnitte ^{A1,C} Karotten-Sesam mit Kohlrabi-Gemüse & Salzkartoffeln	Birne

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 40 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 28.09.2020	Möhren-Cremesuppe mit Reis- & Hackbällcheneinlage ^{A1,C,G,I,RIND} , dazu Baguette ^{A1} _{Vollkorn}	Möhren-Cremesuppe mit Reis- & Gemüsebällcheneinlage ^{A1,C,G,I} , dazu Baguette ^{A1} _{Vollkorn}	Birne
Dienstag 29.09.2020	Moussaka griechischer Kartoffel-Auberginenauflauf ^G mit Krautsalat ^{C,G,J}	Moussaka griechischer Kartoffel-Auberginenauflauf ^G mit Krautsalat ^{C,G,J}	Quarkspeise mit Honig & Nüssen ^{G,H1,H2}
Mittwoch 30.09.2020	Spiralnudeln ^{A1} _{Vollkorn} mit mediterraner Hähnchen-Gemüsesoße Paprika, Zucchini, Zwiebeln	Spiralnudeln ^{A1} _{Vollkorn} mit mediterraner Gemüsesoße Paprika, Zucchini, Zwiebeln	Trauben
Donnerstag 01.10.2020	Semmelknödel ^{A1,C} an Blumenkohl-Brokkoli-Rahmgemüse ^{A1,G}	Semmelknödel ^{A1,C} an Blumenkohl-Brokkoli-Rahmgemüse ^{A1,G}	Milchreis ^G mit Zimt
Freitag 02.10.2020	Lasagne „Salmone“ ^{A1,C,D,G} _{LACHS} & Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Lasagne „Verdure“ ^{A1,C,G,I} _{Gemüse} & Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Stracciatella-Creme

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