




SPEISEPLAN



WOCHE 27-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 05.07.2021	Gemüse-Lachs-Pfanne ^{D,G} Zucchini & Tomaten mit Spiralnudeln ^{A1} Vollkorn	Spiralnudeln ^{Vollkorn A1} „Mediterran“ Zucchini, Tomaten-Rahm & Kräuter	Grießpudding ^{A1,G}
Dienstag 06.07.2021	Wurst-Kartoffel-Gulasch mit Paprika, ^{Rote Linsen} ^{I, GEFLÜGEL} & Zwiebeln mit Reis	Kartoffel-Gulasch mit Paprika, Rote Linsen & Zwiebeln ^I mit Reis	Heidelbeerjoghurt ^G
Mittwoch 07.07.2021	Spaghetti ^{A1} „Napoli“ Tomatensoße & Lollo Bionda mit Kräuterdressing	Spaghetti ^{A1} „Napoli“ Tomatensoße & Lollo Bionda mit Kräuterdressing	Pflaume
Donnerstag 08.07.2021	Hähnchenroulade ^G Spinatfüllung mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Eieromelette ^{C,G} mit Rahmspinat ^G & Möhren-Kartoffelstampf ^G	Vanillepudding ^{C,G}
Freitag 09.07.2021	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Knabbergemüse Paprika, Stangensellerie, Gurke	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Knabbergemüse Paprika, Stangensellerie, Gurke	Aprikose
<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 28-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 12.07.2021	Kohlrabi-Kartoffel- Auflauf ^{A1,G} & Tomatensalat mit Kräuterdressing	Kohlrabi-Kartoffel- Auflauf ^{A1,G} & Tomatensalat mit Kräuterdressing	Karamellpudding ^{C,G}
Dienstag 13.07.2021	Hackbällchen „Toscana“ in Basilikum-Tomatensoße ^{A1,C,I} mit Spiralnudeln ^{Vollkorn} ^{A1} & Gurkensalat mit Joghurdressing	Tortellini ^{Käsefüllung} ^{A1,C,G} mit Erbsen-Sahnesoße ^G & Gurkensalat mit Joghurdressing	Zwetschgen
Mittwoch 14.07.2021	Mildes Linsen-Curry Spinat, Möhren, Zwiebeln & Tomaten mit Naturreis ^I	„Konfetti-Pfanne“ bunte Paprika, Möhren, Zwiebeln, Erbsen & Tomaten mit Naturreis	Zitronenkuchen ^{A1,C,G}
Donnerstag 15.07.2021	Backfisch ^{Seelachs} ^{A1,C,D} mit Zucchini-Tomaten- Gemüse & Salzkartoffeln	Gemüse- Knusperschnitzel ^{A1,C,I} mit Zucchini-Tomaten- Gemüse & Salzkartoffeln	Kirschquark ^G
Freitag 16.07.2021	Hühnerfrikassee ^G mit Reis & Möhrensalat mit Zitronendressing	Brokkoli-Reis-Auflauf ^G & Möhrensalat mit Zitronendressing	Erdbeeren
<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)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N Weichtiere</p>	
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>	




SPEISEPLAN



WOCHE 29-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 19.07.2021	Gebratene Hähnchenbrust mit Sommergemüse <small>Zucchini, Tomaten, Paprika & Penne ^{A1}</small>	Bratkäse ^{A1,C,G} mit Sommergemüse <small>Zucchini, Tomaten, Paprika & Penne ^{A1}</small>	Himbeerjoghurt ^G
Dienstag 20.07.2021	VORSUPPE Tomatensuppe ^I <small>mit Wurzelgemüse- & Reiseinlage</small> SÜßES HAUPTGERICHT Dampfudel ^{A1,C,G}	VORSUPPE Tomatensuppe ^I <small>mit Wurzelgemüse- & Reiseinlage</small> SÜßES HAUPTGERICHT Dampfudel ^{A1,C,G}	ZUM HAUPTGERICHT Vanillesoße ^{C,G}
Mittwoch 21.07.2021	Frikadelle ^{A1,C,RIND} mit Bratensoße ^I , Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Falafel-Frikadelle mit Bratensoße ^I , Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Aprikose
Donnerstag 22.07.2021	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ^{A1} & Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ^{A1} & Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfelmus
Freitag 23.07.2021	Gemüse-Wok <small>Paprika, Möhren, ^FZwiebeln & Tomaten</small> mit Naturreis	Gemüse-Wok <small>Paprika, Möhren, ^FZwiebeln & Tomaten</small> mit Naturreis	Pflaume
<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 30-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 26.07.2021	Pfannengyros ^{HÄHNCHEN} mit Tzatziki ^F Kräuter-Gurken-Quark ^G , Naturreis & Krautsalat	Vegetarisches Pfannengyros ^F mit Tzatziki ^G , Kräuter-Gurken-Quark ^G , Naturreis & Krautsalat	Aprikose
Dienstag 27.07.2021	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Schokopudding ^{C,G}
Mittwoch 28.07.2021	Spaghetti ^{A1} Bolognese Bianco weiße Hackfleischsoße ^{G,I,RIND} mit Erbsen & Zwiebeln & Tomatensalat mit Kräuterdressing	Spaghetti ^{A1} Bianco ^{G,I} Erbsen-Zwiebelsoße & Tomatensalat mit Kräuterdressing	Erdbeeryoghurt ^G
Donnerstag 29.07.2021	Chili con Pescado Mais, Kidney Bohnen, Kichererbsen, ^{D,I} Tomate & Thunfisch mit Reis	Chili sin Carne Mais, Kidney Bohnen, Kichererbsen & Tomate mit Reis	Zitronencreme ^G mit Müsli-Topping ^{A3,H1}
Freitag 30.07.2021	Cremige Rote Linsen Tomaten, Zwiebeln ^I mit Bandnudeln ^{A1,C}	Bandnudeln ^{A1,C} mit Zucchini- Tomatensoße ^I	Mirabellen
<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>