







SPEISEPLAN



WOCHE 10-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 07.03.2022	Hähnchenbrustfilet mit Frühlingsgemüse <small>A1,G</small> Möhren, Erbsen, Rübchen & Naturreis	Kohlroulade <small>A1,F</small> Soja-Weizenfüllung mit Frühlingsgemüse <small>A1,G</small> Möhren, Erbsen, Rübchen & Naturreis	Apfel
<i>Weltfrauentag</i> Dienstag 08.03.2022	Gemüsegulasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kohlrabi, Linsen mit Salzkartoffeln	Gemüsegulasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kohlrabi, Linsen mit Salzkartoffeln	Schokopudding <small>C,G</small>
Mittwoch 09.03.2022	Spaghetti <small>A1</small> Bolognese <small>I,RIND</small> Hackfleisch-Tomatensoße mit Reibekäse <small>G</small> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Spaghetti <small>A1</small> Bolognese Art <small>F,I</small> Sojahack-Tomatensoße mit Reibekäse <small>G</small> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Orange
Donnerstag 10.03.2022	Karotte-Kürbis-Rösti <small>A1,C</small> mit Kräutersoße <small>G</small> , Brokkoligemüse & Kartoffelstampf <small>G</small>	Karotte-Kürbis-Rösti <small>A1,C</small> mit Kräutersoße <small>G</small> , Brokkoligemüse & Kartoffelstampf <small>G</small>	Beerenjoghurt Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren
Freitag 11.03.2022	Schlemmerfilets „Italia“ <small>D,G</small> Seelachs, Tomate, Paprika mit Reis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Gemüse-Wok Möhren, Mais, Brechbohnen, Paprika, Zwiebeln, Pilze mit Reis & Gurkensalat 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)</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 11-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 14.03.2022	Gulasch Ungarische Art Paprika, Zwiebeln, Tomate mit Petersilienkartoffeln & Eisbergsalat mit Joghurdressing ^G	Chili-sin-Carne mex. Mais-Bohnen-Linseneintopf mit Petersilienkartoffeln & Eisbergsalat mit Joghurdressing ^G	Apfel
Dienstag 15.03.2022	Tortellini Spinat-Käsefüllung mit Lachs in Blumenkohl- Kräutersoße ^{A1,C,G} _{D,G}	Tortellini Spinat-Käsefüllung mit Blumenkohl- Kräutersoße ^{A1,C,G} _{D,G}	Erdbeerquark ^G
Mittwoch 16.03.2022	Nudelgratin Mediterran Brokkoli, Paprika, Zucchini, Tomaten, Möhren ^{A1,G} & Endiviensalat mit Kräuterdressing	Nudelgratin Mediterran Brokkoli, Paprika, Zucchini, Tomaten, Möhren ^{A1,G} & Endiviensalat mit Kräuterdressing	Birne
Donnerstag 17.03.2022	Hühnerfrikassee ^G mit Erbsen- Möhrengemüse & Naturreis	Vegi-Klopse Königsberger Art ^{A1,F,G} mit Erbsen- Möhrengemüse & Naturreis	Vanillepudding ^{C,G}
Freitag 18.03.2022	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	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 12-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 21.03.2022	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln	Gemüse-Bratwurst ^{F,I,J} Möhren, Kohlrabi, Steckrüben mit Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln	Birne
Dienstag 22.03.2022	Vegi-Frikadelle Quinoa, Erbsen, Zwiebeln mit brauner Soße, Kartoffelstampf ^G & Endiviansalat mit Vinaigrette ^J	Vegi-Frikadelle Quinoa, Erbsen, Zwiebeln mit brauner Soße, Kartoffelstampf ^G & Endiviansalat mit Vinaigrette ^J	Karamellpudding ^{C,G}
Mittwoch 23.03.2022	Hähnchenbrustfilet Pikata Milanese Art ^G mit Parmesanmantel Naturreis, Tomatensoße & Gurkensalat mit Joghurtdressing ^G	Gemüsebällchen in Tomatensoße mit Naturreis & Gurkensalat mit Joghurtdressing ^G	Apfel
Donnerstag 24.03.2022	Querbeet-Gemüse Eintopf Möhren, Porree, Blumen-, Rosenkohl, Erbsen mit Mehrkornbrötchen ^{A1}	Querbeet-Gemüse Eintopf Möhren, Porree, Blumen-, Rosenkohl, Erbsen mit Mehrkornbrötchen ^{A1}	Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Kirschkompott
Freitag 25.03.2022	Kutterfrikadelle ^{A1,C,D} Seelachs mit Balkangemüse Möhren, Grünen Bohnen, Erbsen, Paprika, Mais & Couscous ^{A1}	Knusperfrikadelle ^{A1,C} mit Balkangemüse Möhren, Grünen Bohnen, Erbsen, Paprika, Mais & Couscous ^{A1}	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 13-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 28.03.2022	Tortellini ^{A1,C,G} Käsefüllung mit Lachssoße ^{Erb} & Möhrensalat ^G mit Zitronendressing	Tortellini ^{A1,C,G} Käsefüllung mit Erbsensoße ^G & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Dienstag 29.03.2022	Geschnetzeltes Stroganoff Art ^{G,J,RIND} mit Zwiebeln & Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Himbeerjoghurt ^G
Mittwoch 30.03.2022	Tomatensuppe ^I mit Croutons ^{A1}	Tomatensuppe ^I mit Croutons ^{A1}	SÜßE HAUPTSPEISE Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} mit Schattenmorellen Kirschen
Donnerstag 31.03.2022	Putengeschnetzeltes ^G Züricher Art ^{Champignons} mit Spiralnudeln ^{Vollkorn} & Chinakohl- Radieschensalat mit Essig-Öl-Dressing	Spiralnudeln ^{Vollkorn} ^{A1} mit Champignonsoße ^G & Chinakohl- Radieschensalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Freitag 01.04.2022	Blumenkohltaler ^{A1,C,G} mit Mischgemüse ^G Möhren, Romanbohnen, Brokkoli & Reis	Blumenkohltaler ^{A1,C,G} mit Mischgemüse ^G Möhren, Romanbohnen, Brokkoli & Reis	Grießpudding ^{A1,G}
<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 14-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 04.04.2022	Blumenkohlsuppe ^{G,I} Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Blumenkohlsuppe ^{G,I} Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} & Apfelmus
Dienstag 05.04.2022	Königsberger Klopse ^{A1,C,RIND} mit Risi-Bisi ^{Erbesen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Königsberger Vegi-Klopse ^{A1,C,F} mit Risi-Bisi ^{Erbesen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Mittwoch 06.04.2022	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Pfirsichjoghurt ^G mit Dinkelflocken ^{A1}
Donnerstag 07.04.2022	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Gefüllte Paprika ^{A1} mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Banane
Freitag 08.04.2022	Backfisch ^{Scholle} ^{A1,C,D} mit Blumenkohlgemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüse- Knusperschitzel ^{A1,C,I} mit Blumenkohlgemüse ^G & Salzkartoffeln	Vanillepudding ^{C,G}
<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 15-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 11-04-2022	Lachs in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüsebällchen ^{A1} in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Apfel
Dienstag 12-04-2022	Putenschnitzel „Natur“ mit brauner Soße ^I & Möhren- Kartoffelstampf ^G	Kohlroulade ^{A1,F} mit brauner Soße ^I & Möhren- Kartoffelstampf ^G	„Helenchen“ ^G Birne mit Schokosoße
Mittwoch 13-04-2022	Tortellini ^{A1,C,G} <small>Käsefüllung</small> Napoli ^I <small>Tomatensoße</small> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Tortellini ^{A1,C,G} <small>Käsefüllung</small> Napoli ^I <small>Tomatensoße</small> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Banane
Donnerstag 14-04-2022	Semmelknödel ^{A1,C,G} mit Spinat-Möhrensoße ^{G,I} & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Semmelknödel ^{A1,C,G} mit Spinat-Möhrensoße ^{G,I} & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Mini-Donut ^{A1,C,G}
Freitag 15-04-2022	FEIERTAG Karfreitag	FEIERTAG Karfreitag	FEIERTAG Karfreitag
<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 16-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 18-04-2022	FEIERTAG Ostern	FEIERTAG Ostern	FEIERTAG Ostern
Dienstag 19-04-2022	Knusperfisch <small>Seehecht</small> ^{A1,C,D} mit Tomatensoße, Naturreis & Kopfsalat mit Radieschen & Vinaigrette ^J	Ravioli <small>Gemüsefüllung</small> ^I mit Tomatensoße & Kopfsalat mit Radieschen & Vinaigrette ^J	Vollkornkekse ^{A1,C,G}
Mittwoch 20-04-2022	Köttbullar <small>Fleischbällchen</small> ^{A1,C,GEFLÜGEL} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Grönsaksbullar <small>Gemüsebällchen</small> ^{A1,C,I} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Apfel
Donnerstag 21-04-2022	Gulasch „Ungarische Art“ <small>Paprika, Zwiebeln, Tomate</small> ^{RIND} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratatouille <small>Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate</small> ^{A1,C,G} mit Spätzlen & Möhrensalat mit Zitronendressing	Beerenjoghurt ^G Erd-, Brom- Himbeere mit Haferflocken ^{A3}
Freitag 22-04-2022	Couscous ^{A1} mit mildem Blumenkohl-Curry <small>Kartoffeln</small> ^{G,J}	Couscous ^{A1} mit mildem Blumenkohl-Curry <small>Kartoffeln</small> ^{G,J}	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 17-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 25-04-2022	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Vanillepudding ^{C,G}
Dienstag 26-04-2022	Geschnetzelte „Züricher Art“ ^{G,HÄHNCHEN} Champignons, Zwiebeln mit Spiralnudeln ^{A1} & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Vegi-Geschnetzelte „Züricher Art“ ^{F,G} Champignons, Zwiebeln mit Spiralnudeln ^{A1} & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Apfel
Mittwoch 27-04-2022	Lachsragout ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüseragout ^G Möhren, Romanobohnen, Brokkoli mit Naturreis	Erdbeerquark ^G
Donnerstag 28-04-2022	Rinderfrikadelle ^{A1,C} mit Wirsinggemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst ^J mit Wirsinggemüse ^G & Salzkartoffeln	Birne
Freitag 29-04-2022	Schupfnudeln ^{C,G} mit Gemüsesoße ^G Möhren, Porree & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Schupfnudeln ^{C,G} mit Gemüsesoße ^G Möhren, Porree & Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Ananas
<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 / Sulfit</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 18-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 02-05-2022	Pfannengyros HÄHNCHEN Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark ^G	Vegi-Pfannengyros A1,C,F Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki ^G Gurken-Kräuterquark	Mini-Windbeutel A1,C,G Vanillecrème
Dienstag 03-05-2022	Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung ^{A1,C,G} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung ^{A1,C,G} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 04-05-2022	Chili con Carne Kidney Bohnen, Mais, Zwiebeln, TOMATEN RIND mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurdressing ^G	Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurdressing ^G	Erdbeerjoghurt ^G
Donnerstag 05-05-2022	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Banane
Freitag 06-05-2022	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße ^G Kohlrabi, Möhren	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße ^G Kohlrabi, Möhren	Stracciatella-Crème ^G Milchcrème mit Schokostückchen ^G
<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 19-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 09-05-2022	Brokkoli-Suppe ^{G,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch mit Mehrkornbrötchen ^{A1}	Brokkoli-Suppe ^{G,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch mit Mehrkornbrötchen ^{A1}	Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Apfelmus
Dienstag 10-05-2022	Lachs in grünem Pesto ^{D,G} mit Naturreis & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Mediterrane Reispfanne Zucchini, Zuckerschoten, Paprika, Naturreis & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Himbeerjoghurt ^G
Mittwoch 11-05-2022	Spaghetti ^{Vollkorn} Bolognese ^{RIND} Hackfleisch-Tomatensoße ^G mit Reibekäse & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Spaghetti ^{Vollkorn} Napoli ^{Tomatensoße} mit Reibekäse ^G & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Apfel
Donnerstag 12-05-2022	Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbohnen, ^{A1,C,G} Schwarzwurzeln	Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbohnen, ^{A1,C,G} Schwarzwurzeln	Schokopudding ^G
Freitag 13-05-2022	Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,SCHWEIN} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G	Milch-Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G	Erdbeern
<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	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




SPEISEPLAN



WOCHE 20-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 16-05-2022	Tomatensuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln ^{A1} mit Tafelbrötchen	Tomatensuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln ^{A1} mit Tafelbrötchen	Milchreis ^G mit Kirschen
Dienstag 17-05-2022	Haschee ^{RIND} Zwiebeln, Erbsen ^{A1} mit Spiralnudeln ^{Vollkorn}	Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen ^{A1} mit Spiralnudeln ^{Vollkorn}	Panna Cotta ^G Milchcrème mit Erdbeersosse
Mittwoch 18-05-2022	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Banane
Donnerstag 19-05-2022	Hühnerfrikassee ^G Möhren, Erbsen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüsefrikassee ^G Möhren, Erbsen, Brechbohnen, Rübchen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Kirschjoghurt ^G
Freitag 20-05-2022	Kibbelinge ^{A1,C,D} Kabeljau ^G mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Blumenkohl-Happen ^{A1,C} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	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 21-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 23-05-2022	Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Lyoner ^{C,GEFLÜGEL}	Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Grießbrei ^{A1,G}
Dienstag 24-05-2022	Makrelenfilet in Tomatensoße ^D mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Gemüseklöße in Tomatensoße ^{D,I} mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Apfel
Mittwoch 25-05-2022	Brokkoli-Ecken ^{A1,C,H2} mit buntem Konfettisalat Nudeln, Mais, Paprika, ^{A1} Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing	Brokkoli-Ecken ^{A1,C,H2} mit buntem Konfettisalat Nudeln, Mais, Paprika, ^{A1} Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing	Erdbeerquark
Donnerstag 26-05-2022	FEIERTAG Christi Himmelfahrt	FEIERTAG Christi Himmelfahrt	FEIERTAG Christi Himmelfahrt
Freitag 27-05-2022	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	Marmorkuchen ^{A1,C,G}
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




SPEISEPLAN



WOCHE 22-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 30-05-2022	Schlemmerfilet „à la Bordelaise“ Seelachs mit Brot-Kräuterkruste mit Naturreis & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^J A1,D	Gemüse-Reispfanne Paprika, Champignons, Zwiebeln mit Fetawürfeln & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^J	Apfel
Dienstag 31-05-2022	Gulaschsuppe Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten mit Roggenbrötchen ^{A2} RIND	Vegi-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen ^{A2}	Schokokuchen ^{A1,C,G}
Mittwoch 01-06-2022	Mac'n'Cheese amerik. Nudel-Käseauflauf mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie mit Joghurdressing ^{I,G} A1,G	Mac'n'Cheese amerik. Nudel-Käseauflauf mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie mit Joghurdressing ^{I,G} A1,G	Quark ^G mit Honig & Haferflocken ^{A3}
Donnerstag 02-06-2022	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit Erbsen-Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst ^{I,J} mit Erbsen-Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Rote Grütze Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren
Freitag 03-06-2022	Schupfnudel-Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln & Kopfsalat mit Kräuterdressing ^C	Schupfnudel-Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln & Kopfsalat mit Kräuterdressing ^C	Obstsalat Apfel, Trauben, Pfirsich
<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 23-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 06-06-2022	FEIERTAG Pfingsten	FEIERTAG Pfingsten	FEIERTAG Pfingsten
Dienstag 07-06-2022	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Salzkartoffeln & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Salzkartoffeln & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 08-06-2022	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, Zwiebeln ^{G,PU,TE} mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Gemüse-Geschnetzeltes Kohlrabi, Champignons, Erbsen, Zwiebeln ^G mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Himbeerjoghurt ^G
Donnerstag 09-06-2022	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Banane
Freitag 10-06-2022	Makrelenfilet in Tomatensoße ^D mit Ravioli ^{Spinatfüllung} ^{A1} & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Ravioli ^{Spinatfüllung} ^{A1} in Tomatensoße & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Karamellpudding ^{C,G}
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 / Sulfit 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




SPEISEPLAN



WOCHE 24-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 13-06-2022	Querbeet-Gemüseintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1}	Querbeet-Gemüseintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1}	Milchreis ^G mit Kirschen
Dienstag 14-06-2022	Würstchengulasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten, ERBSEN, GEFLUGEL mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Banane
Mittwoch 15-06-2022	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Apfelmus
Donnerstag 16-06-2022	FEIERTAG Fronleichnam	FEIERTAG Fronleichnam	FEIERTAG Fronleichnam
Freitag 17-06-2022	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} ^{Seelachs} mit Kräutersoße ^G , Brokkoli-Gemüse & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G , Brokkoli-Gemüse & Salzkartoffeln	Kirschen
<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	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 / Sulfit 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	




SPEISEPLAN



WOCHE 25-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 20-06-2022	Gemüsemaultaschen ^{A1,C,G,I} Spinat, Möhren, Sellerie in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Gemüsemaultaschen ^{A1,C,G,I} Spinat, Möhren, Sellerie in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Johannisbeerquark ^G
Dienstag 21-06-2022	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais ^{A1,G} mit Frischkäse-Cocktaildressing	Gemüsebratwurst ^J mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais ^{A1,G} mit Frischkäse-Cocktaildressing	Apfel
Mittwoch 22-06-2022	Kohlrabisuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Kohlrabisuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudel ^{A1,C,G} mit Vanillesoße ^G
Donnerstag 23-06-2022	Hähnchenbrustfilet mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Banane
Freitag 24-06-2022	Lachs in Gemüse- Frischkäsesoße ^{G,I} Möhren, Sellerie, Porree mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse-Knusperkruste ^{A1,G,H1,H2,I} & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Schokopudding ^{C,G}
<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 26-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 27-06-2022	Frikadelle ^{A1,C,RIND} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Blumenkohltaler ^{A1} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Mirabellen
Dienstag 28-06-2022	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Erdbeerquark ^G
Mittwoch 29-06-2022	Tortellini ^{A1,G} Käsefüllung mit Seelachs in Erbsen-Tomatensoße ^{D,G}	Tortellini ^{A1,G} Käsefüllung mit Erbsen- Tomatensoße ^{D,G}	Stracciatella-Crème ^G Milchcrème mit Schokostückchen mit Himbeersoße
Donnerstag 30-06-2022	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Aprikose
Freitag 01-07-2022	Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{G,SCHWEIN} Champignons, Zwiebeln ^{A1,C,G} mit Spätzlen & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{F,G} Champignons, Zwiebeln ^{A1,C,G} mit Spätzlen & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Kirschjoghurt ^G
<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 / Sulfit 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>