







SPEISEPLAN



WOCHE 36-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 05-09-2022	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	Trauben
Dienstag 06-09-2022	Hackbällchen „Toskana“ ^{A1,C,RIND} Tomaten-Basilikumsoße mit Spaghetti ^{A1} Vollkorn	Gemüsebällchen „Toskana“ ^I Tomaten-Basilikumsoße ^{A1} mit Spaghetti ^{Vollkorn}	„Helenchen“ ^G Birne mit Schokosoße
Mittwoch 07-09-2022	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, Zwiebeln ^{G,PUTE} mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Gemüse-Geschnetzeltes Kohlrabi, Champignons, Erbsen, Zwiebeln ^G mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Stachelbeerjoghurt ^G
Donnerstag 08-09-2022	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Apfel
Freitag 09-09-2022	Thunfisch in Tomatensoße ^D mit Ravioli ^{Spinatfüllung} ^{A1} & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Ravioli ^{Spinatfüllung} ^{A1} in Tomatensoße & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Karamellpudding ^{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)</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 37-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 12-09-2022	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 13-09-2022	Würstchengulasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten, ERBSEN, GEFLUGEL mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Pflaume
Mittwoch 14-09-2022	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Apfelmus
Donnerstag 15-09-2022	Hähnchenbrustfilet & Couscous-Salat Tomaten, Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing ^{A1}	Grillkäse ^G & Couscous-Salat Tomaten, Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing ^{A1}	Birnenjoghurt ^G
Freitag 16-09-2022	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} <small>Seelachs</small> mit Kräutersoße ^G , Steckrüben-Gemüse & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G , Steckrüben-Gemüse & Salzkartoffeln	Zwetschgen
<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 38-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 19-09-2022	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	Stachelbeerquark ^G
Dienstag 20-09-2022	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 21-09-2022	Kürbissuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Kürbissuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudel ^{A1,C,G} mit Vanillesoße ^G
Donnerstag 22-09-2022	Hähnchenbrustfilet mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Pflaume
Freitag 23-09-2022	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 39-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 26-09-2022	Frikadelle ^{A1,C,RIND} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Blumenkohltaler ^{A1} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Birne
Dienstag 27-09-2022	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Traubenquark ^G
Mittwoch 28-09-2022	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} mit Seelachs in Erbsen-Tomatensoße ^{D,G}	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} mit Erbsen- Tomatensoße ^{D,G}	Stracciatella-Crème ^G Milchcrème mit Schokostückchen mit Himbeersoße
Donnerstag 29-09-2022	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Apfel
Freitag 30-09-2022	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>




SPEISEPLAN



WOCHE 40-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 03.10.2022 FEIERTAG	----	----	----
Dienstag 04.10.2022	Königsberger Klopse ^{A1,C,RIND} mit Risi-Bisi ^{Erbsen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Königsberger Vegi-Klopse ^{A1,C,F} mit Risi-Bisi ^{Erbsen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Mittwoch 05.10.2022	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Joghurt ^G mit Trauben & Dinkelflocken ^{A1}
Donnerstag 06.10.2022	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Gefüllte Paprika ^{A1} mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Zwetschgen
Freitag 07.10.2022	Backfisch ^{Scholle} ^{A1,C,D} mit Kohlrabigemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüse-Knusperschitzel ^{A1,C,I} mit Kohlrabigemüse ^G & Salzkartoffeln	Vanille-Milchpudding ^{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. Änderungen vorbehalten.</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 41-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 10-10-2022	Lachs in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüsebällchen ^{A1} in Frischkäsesoße ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Banane
Dienstag 11-10-2022	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 12-10-2022	Tortellini ^{A1,C,G} Käsefüllung Napoli ^I Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Tortellini ^{A1,C,G} Käsefüllung Napoli ^I Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Donnerstag 13-10-2022	Bunte Mexico-Suppe Hackfleisch, Kidney-Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Sellerie ^{I,RIND} mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Vegi-Mexico-Suppe Kidney-Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Sellerie ^{I,RIND} mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Kirschquark ^G
Freitag 14-10-2022	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	Bayrisch' Crème ^{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 / 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>




SPEISEPLAN



FERIENWOCHE 42-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 17-10-2022	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I	Dampfnudeln ^{A1,C,G} mit Bourbon-Vanillesoße ^G
Dienstag 18-10-2022	Knusperfisch ^{Seehecht} ^{A1,C,D} mit Tomatensoße, Naturreis & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Ravioli ^{Gemüsefüllung} ^I mit Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Vollkornkekse ^{A1,C,G}
Mittwoch 19-10-2022	Köttbullar ^{Fleischbällchen} ^{A1,C,GEFLÜGEL} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Grönsaksbullar ^{Gemüsebällchen} ^{A1,C,I} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Birne
Donnerstag 20-10-2022	Gulasch „Ungarische Art“ ^{RIND} ^{Paprika, Zwiebeln, Tomate} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratatouille ^{Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Heidelbeer-Quarkspeise ^G mit Haferflocken ^{A3}
Freitag 21-10-2022	Couscous ^{A1} mit mildem Blumenkohl-Curry ^{G,J} Kartoffeln, Möhren	Couscous ^{A1} mit mildem Blumenkohl-Curry ^{G,J} Kartoffeln, Möhren	Banane
<p style="text-align: center;"> 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



FERIENWOCHE 43-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 24-10-2022	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Butterkeks- Milchpudding ^{A1,C,G}
Dienstag 25-10-2022	Geschnetzelte „Züricher Art“ ^{G,HÄHNCHEN} Champignons, Zwiebeln ^{A1} mit Spiralnudeln & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzelte „Züricher Art“ ^{F,G} Champignons, Zwiebeln ^{A1} mit Spiralnudeln & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 26-10-2022	Lachsragout ^{D,G} mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüseragout ^G Möhren, Romanbohnen, Brokkoli mit Naturreis	Birne-Quitten- Quarkspeise ^G
Donnerstag 27-10-2022	Rinderfrikadelle ^{A1,C} mit Wirsinggemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst ^J mit Wirsinggemüse ^G & Salzkartoffeln	Zwetschgen
Freitag 28-10-2022	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	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 44-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 31-10-2022	Möhrensuppe ^I Sellerie, Lauch & Zwiebeln & Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung ^{A1,C,G}	Möhrensuppe ^I Sellerie, Lauch & Zwiebeln & Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung ^{A1,C,G}	Schoko-Milchpudding ^G
Dienstag 01-11-2022 FEIERTAG	-----	-----	-----
Mittwoch 02-11-2022	Chili con Carne Kidney Bohnen, Mais, Zwiebeln, Tomaten ^{RIND} mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Kirschjoghurt ^G
Donnerstag 03-11-2022	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Kohlrabi mit Kräuterquark-Dip ^G	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Kohlrabi mit Kräuterquark-Dip ^G	Apfel
Freitag 04-11-2022	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße ^G Kohlrabi, Möhren	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße ^G Kohlrabi, Möhren	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 45-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 07-11-2022	Kürbissuppe ^{G,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch ^{A1} mit Mehrkornbrötchen	Kürbissuppe ^{G,I} Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch ^{A1} mit Mehrkornbrötchen	Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Kirschen
Dienstag 08-11-2022	Lachs in Kräutersoße ^{D,G} mit Naturreis & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Mediterrane Reispfanne Zucchini, Zuckerschoten, Paprika, ^G Naturreis & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Pfirsich-Maracuja- Joghurt ^G
Mittwoch 09-11-2022	Spaghetti ^{Vollkorn} Bolognese ^{RIND} Hackfleisch-Tomatensoße ^G mit Reibekäse	Spaghetti ^{Vollkorn} Napoli ^{Tomatensoße} mit Reibekäse ^G	Schoko-Milchpudding ^{G,BIO}
Donnerstag 10-11-2022	Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbrothbohnen, ^{A1,C,G} Schwarzwurzeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbrothbohnen, ^{A1,C,G} Schwarzwurzeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Birne
Freitag 11-11-2022	Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,SCHWEIN} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G	Milch-Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^G	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 46-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 14-11-2022	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Tafelbrötchen ^G _{A1}	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Tafelbrötchen ^G _{A1}	Milchreis ^{G,BIO} mit Kirschen
Dienstag 15-11-2022	Haschee Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln ^{RIND} _{Vollkorn A1}	Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln ^{A1} _{Vollkorn}	Mandarinen- Quarkspeise ^G
Mittwoch 16-11-2022	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Waldfruchtjoghurt ^G Erd-, Brom- & Himbeeren
Donnerstag 17-11-2022	Hühnerfrikassee Möhren, Erbsen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüsefrikassee Möhren, Erbsen, Brechbohnen, Rübchen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Banane
Freitag 18-11-2022	Seelachsfilet ^{A1} 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 47-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 21-11-2022	Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Lyoner ^{C,GEFLÜGEL}	Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Grießbrei ^{A1,G}
Dienstag 22-11-2022	Thunfisch in Tomatensoße ^D mit Spaghetti ^{Vollkorn A1} & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Gemüseklöße in Tomatensoße ^{D,I} mit Spaghetti ^{Vollkorn A1} & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Orange
Mittwoch 23-11-2022	Brokkoli-Ecken ^{A1,C,H2} mit buntem Konfettisalat Reis, Mais, Paprika ^{A1} Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing	Brokkoli-Ecken ^{A1,C,H2} mit buntem Konfettisalat Reis, Mais, Paprika ^{A1} Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing	Bananen- Quarkspeise ^G
Donnerstag 24-11-2022	Hähnchen „süß-sauer“ Paprika, Ananas mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Mildes Blumenkohl-Curry ^G Kartoffeln, Kokosnuss mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 25-11-2022	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^G & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	Marmorkuchen ^{A1,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 48-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 28-11-2022	Schlemmerfilet „à la Bordelaise“ ^{A1,D} Seelachs mit Brot-Kräuterkruste mit Naturreis & Feldsalat mit Vinaigrette ^J	Gemüse-Reispfanne Paprika, Champignons, Zwiebeln ^G mit Fetawürfeln & Feldsalat mit Vinaigrette ^J	Apfel
Dienstag 29-11-2022	Gulaschsuppe Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten ^{RIND} mit Roggenbrötchen ^{A2}	Vegi-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten ^{A2} mit Roggenbrötchen	Schokokuchen ^{A1,C,G}
Mittwoch 30-11-2022	Mac'n'Cheese ^{A1,G} amerik. Nudel-Käseauflauf mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie ^{I,G} mit Joghurdressing	Mac'n'Cheese ^{A1,G} amerik. Nudel-Käseauflauf mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie ^{I,G} mit Joghurdressing	Vanillejoghurt ^G mit Haferflocken ^{A3}
Donnerstag 01-12-2022	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst ^{I,J} mit Erbsen- Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Rote Grütze Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren
Freitag 02-12-2022	Schupfnudel- Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, ^C Paprika, Zwiebeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Schupfnudel- Gemüsepfanne Brokkoli, Zucchini, Aubergine, ^C Paprika, Zwiebeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Obstsalat Apfel, Trauben, 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 49-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 05-12-2022	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Limetten-Zitronen- Quarkspeise ^G
Dienstag 06-12-2022 NIKOLAUS-TAG	Hackbällchen „Toskana“ ^{A1,C,RIND} Tomaten-Basilikumsoße mit Spaghetti ^{A1} Vollkorn	Gemüsebällchen „Toskana“ ^I Tomaten-Basilikumsoße mit Spaghetti ^{A1} Vollkorn	Orange
Mittwoch 07-12-2022	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, Zwiebeln ^{G,PUTE} mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Gemüse-Geschnetzeltes Kohlrabi, Champignons, Erbsen, Zwiebeln ^G mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Kirschjoghurt ^G
Donnerstag 08-12-2022	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Blumenkohltaler ^{A1,C} mit Möhren- Kartoffelstampf ^G	Apfel
Freitag 09-12-2022	Thunfisch in Tomatensoße ^D mit Ravioli ^{Spinatfüllung} ^{A1} & Mais-Bohnsalat mit Kräuterdressing	Ravioli ^{Spinatfüllung} ^{A1} in Tomatensoße & Mais-Bohnsalat mit Kräuterdressing	Schoko- Milchpudding ^{C,G,BIO}
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 50-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 12-12-2022	Querbeet-Gemüseintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1}	Querbeet-Gemüseintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1}	Milchreis ^{G,BIO} mit Kirschen
Dienstag 13-12-2022	Würstchengulasch Paprika, Zwiebeln, Tomaten, ERBSEN, GEFLUGEL mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Mittwoch 14-12-2022	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Apfelmus
Donnerstag 15-12-2022	Hähnchenbrustfilet & Couscous-Salat Tomaten, Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing ^{A1}	Milch-Schnitzel ^{A1,C,G} & Couscous-Salat Tomaten, Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing ^{A1}	Butterkeks- Milchpudding ^{A1,C,G}
Freitag 16-12-2022	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} ^{Seelachs} mit Kräutersoße ^G , Butterrüben-Gemüse & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G , Butterrüben-Gemüse & Salzkartoffeln	Zwetschgen
<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 51-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 19-12-2022	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	Vanille-Quarkspeise ^G
Dienstag 20-12-2022	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 21-12-2022	Kürbissuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Kürbissuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudel ^{A1,C,G} mit Bourbon- Vanillesoße ^G
Donnerstag 22-12-2022	Hähnchenbrustfilet mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Birne
Freitag 23-12-2022	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	Schoko- Milchpudding ^{C,G,BIO}
<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



FERIENWOCHE 52-2022	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 26-12-2022 WEIHNACHTEN	-----	-----	-----
Dienstag 27-12-2022	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Kirschquark ^G
Mittwoch 28-12-2022	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} mit Seelachs in Erbsen-Tomatensoße ^{D,G}	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} mit Erbsen- Tomatensoße ^{D,G}	Stracciatella-Quarkspeise ^G mit Schokostückchen
Donnerstag 29-12-2022	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Apfel
Freitag 30-12-2022	Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{G,SCHWEIN} Champignons, Zwiebeln ^{A1,C,G} mit Spätzlen & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{F,G} Champignons, Zwiebeln ^{A1,C,G} mit Spätzlen & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vanillejoghurt ^G
<p style="text-align: center;"> 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