




SPEISEPLAN



WOCHE 01-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 02.01.2023	Kürbissuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln ^{G,I}	Kürbissuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln ^{G,I}	Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} mit Kirschen
Dienstag 03.01.2023 1. Schultag	Gemüse-Klopse „Königsberger Art“ ^{A1,C,F} mit Risi-Bisi ^{Erbsen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Gemüse-Klopse „Königsberger Art“ ^{A1,C,F} mit Risi-Bisi ^{Erbsen-Reis} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Mittwoch 04.01.2023	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Kartoffelstampf ^G	Joghurt ^G mit Banane & Dinkelflocken ^{A1}
Donnerstag 05.01.2023	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Gefüllte Paprika ^{A1} mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Apfel
Freitag 06.01.2023	Backfisch ^{Scholle} ^{A1,C,D} mit Brokkoligemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüse- Knusperschitzel ^{A1,C,I} mit Brokkoligemüse ^G & Salzkartoffeln	Vanille- 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. Änderungen vorbehalten.</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>




[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

SPEISEPLAN



WOCHE 02-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 09.01.2023	Lachs mit Frischkäsesoße ^{D,G} mit Erbsengemüse & Naturreis	Gemüsebällchen ^{A1} mit Frischkäsesoße ^{D,G} mit Erbsengemüse & Naturreis	Banane
Dienstag 10.01.2023	Kohlroulade ^{A1,F} mit brauner Soße ^I & Möhren- Kartoffelstampf ^G	Kohlroulade ^{A1,F} mit brauner Soße ^I & Möhren- Kartoffelstampf ^G	„Helenchen“ Birne mit Schokosoße ^G
Mittwoch 11.01.2023	Tortellini Käsefüllung ^{A1,C,G} Napoli Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Tortellini Käsefüllung ^{A1,C,G} Napoli Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Donnerstag 12.01.2023	„Hochzeitssuppe“ Möhren, Erbsen, Sellerie, Eierstich, ^{A1,C,I} Grießklößchen mit Vollkornbrötchen ^{A1}	„Hochzeitssuppe“ Möhren, Erbsen, Sellerie, Eierstich, ^{A1,C,I} Grießklößchen mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Kirschquark ^G
Freitag 13.01.2023	Semmelknödeln ^{A1,C,G} mit Rahmsoße ^G & Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Semmelknödeln ^{A1,C,G} mit Rahmsoße ^G & Eisbergsalat 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)</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>	




[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

SPEISEPLAN



WOCHE 03-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 16.01.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I	Dampfnudeln ^{A1,C,G} mit Bourbon- Vanillesoße ^G
Dienstag 17.01.2023	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 18.01.2023	„Grönsaksbullar“ ^{Gemüsebällchen} ^{A1,C,I} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	„Grönsaksbullar“ ^{Gemüsebällchen} ^{A1,C,I} mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Birne
Donnerstag 19.01.2023	Gulasch „Ungarische Art“ ^{Paprika, Zwiebeln, Tomate} ^{RIND} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratatouille ^{Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Möhrensalat mit Zitronendressing	Pflaumen-Quarkspeise ^G mit Haferflocken ^{A3}
Freitag 20.01.2023	Couscous ^{A1} mit mildem Blumenkohl-Curry ^{Kartoffeln, Möhren} ^{G,J}	Couscous ^{A1} mit mildem Blumenkohl-Curry ^{Kartoffeln, Möhren} ^{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>


[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

SPEISEPLAN



WOCHE 04-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 23.01.2023	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch ^I mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch ^I mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Butterkeks- Milchpudding ^{A1,C,G}
Dienstag 24.01.2023	Geschnetzelte „Züricher Art“ Champignons, Zwiebeln ^{G,HÄHNCHEN} mit Spiralnudeln ^{A1} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzelte „Züricher Art“ Champignons, Zwiebeln ^{F,G} mit Spiralnudeln ^{A1} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 25.01.2023	Lachswürfel mit Cremesoße ^{D,G}, Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Gemüseragout Möhren, Romanbohnen, Brokkoli ^G mit Naturreis	Birne-Quitten- Quarkspeise ^G
Donnerstag 26.01.2023	Gemüsebratwurst ^J mit Wirsinggemüse ^G & Salzkartoffeln	Gemüsebratwurst ^J mit Wirsinggemüse ^G & Salzkartoffeln	Zwetschgen
Freitag 27.01.2023	Schupfnudeln ^{C,G} mit Gemüsesoße Möhren, Porree ^G & Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Schupfnudeln ^{C,G} mit Gemüsesoße Möhren, Porree ^G & 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>




[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

SPEISEPLAN



WOCHE 05-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 30.01.2023	Pfannengyros HÄHNCHEN Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark ^G	Vegi-Pfannengyros A1,C,F Zwiebeln mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark ^G	Mandarine
Dienstag 31.01.2023	Möhrensuppe Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I & Eierpfannkuchen ^{A1,C,G}	Möhrensuppe Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I & Eierpfannkuchen ^{A1,C,G}	Apfelmus
Mittwoch 01.02.2023	Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Kirschjoghurt ^G
Donnerstag 02.02.2023	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Paprika mit Kräuterquark-Dip ^G	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Paprika mit Kräuterquark-Dip ^G	Schoko- Milchpudding ^{G,BIO}
Freitag 03.02.2023	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße Erbsen, Möhren, Schwarzwurzeln ^G	Gnocchi ^C mit Gemüse- Frischkäsesoße Erbsen, Möhren, Schwarzwurzeln ^G	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>

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]