




# SPEISEPLAN



WOCHE 06-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 06.02.2023	<b>Kürbissuppe</b> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch <sup>G,I</sup> mit Mehrkornbrötchen <sup>A1</sup>	<b>Kürbissuppe</b> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch <sup>G,I</sup> mit Mehrkornbrötchen <sup>A1</sup>	<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Kirschen
Dienstag 07.02.2023	<b>Lachs in Kräutersoße</b> <sup>D,G</sup> mit Naturreis & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	<b>Mediterrane Reispfanne</b> Zucchini, Zuckerschoten, Paprika, Naturreis <sup>G</sup> & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	<b>Pfirsich-Maracuja-</b> Joghurt <sup>G</sup>
Mittwoch 08.02.2023	<b>Spaghetti</b> <sup>Vollkorn</sup> <b>Bolognese</b> Hackfleisch-Tomatensoße <sup>RIND</sup> mit Reibekäse <sup>G</sup>	<b>Spaghetti</b> <sup>Vollkorn</sup> <b>Napoli</b> <sup>Tomatensoße</sup> mit Reibekäse <sup>G</sup>	<b>Schoko-Milchpudding</b> <sup>G,BIO</sup>
Donnerstag 09.02.2023	<b>Spätzle</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Rahmsoße <sup>G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	<b>Spätzle</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Rahmsoße <sup>G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Birne
Freitag 10.02.2023	<b>Milch-Schnitzel</b> „Wiener Art“ <sup>A1,C</sup> mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	<b>Milch-Schnitzel</b> „Wiener Art“ <sup>A1,C</sup> mit Erbsen- Möhrengemüse & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> 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 07-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 13.02.2023	<b>Kartoffelsuppe</b> Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Tafelbrötchen <sup>G</sup> <sub>A1</sub>	<b>Kartoffelsuppe</b> Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln mit Tafelbrötchen <sup>G</sup> <sub>A1</sub>	Milchreis <sup>G,BIO</sup> mit Kirschen
Dienstag 14.02.2023	<b>Vegi-Haschee</b> Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln <sup>A1</sup> Vollkorn	<b>Vegi-Haschee</b> Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln <sup>A1</sup> Vollkorn	Mandarinen- Quarkspeise <sup>G</sup>
Mittwoch 15.02.2023	<b>Eieromelette <sup>C,G</sup></b> mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse	<b>Eieromelette <sup>C,G</sup></b> mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse	Waldfruchtjoghurt <sup>G</sup> Erd-, Brom- & Himbeeren
Donnerstag 16.02.2023 Weiberfastnacht	<b>Hühnerfrikassee</b> Möhren, Erbsen <sup>G</sup> mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	<b>Gemüsefrikassee</b> Möhren, Erbsen, Brechbohnen, Rübchen <sup>G</sup> mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Banane
Freitag 17.02.2023	<b>Seelachsfilet <sup>A1</sup></b> mit Kartoffelstampf <sup>G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	<b>Blumenkohl-Happen <sup>A1,C</sup></b> mit Kartoffelstampf <sup>G</sup> & 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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> 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 08-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 20.02.2023 Rosenmontag	<b>Linseneintopf</b> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	<b>Linseneintopf</b> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Berliner <sup>A1,G,C</sup>
Dienstag 21.02.2023 Veilchendienstag	<b>Brokkoli-Ecken</b> <sup>A1,C,H2</sup> mit Reis, Kräutersoße <sup>G</sup> & Mais-Paprikasalat mit Essig-Öl-Dressing	<b>Brokkoli-Ecken</b> <sup>A1,C,H2</sup> mit Reis, Kräutersoße <sup>G</sup> & Mais-Paprikasalat mit Essig-Öl-Dressing	Bananen- Quarkspeise <sup>G</sup>
Mittwoch 22.03.2023 Aschermittwoch	<b>Pellkartoffeln mit Kräuterquark</b> <sup>G</sup> & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	<b>Pellkartoffeln mit Kräuterquark</b> <sup>G</sup> & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	Marmorkuchen <sup>A1,C,G</sup>
Donnerstag 23.03.2023	<b>Hähnchen „süß-sauer“</b> Paprika, Ananas mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	<b>Mildes Blumenkohl-Curry</b> <sup>G</sup> Kartoffeln, Kokosnuss mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 24.03.2023	<b>Spaghetti</b> <sup>Vollkorn A1</sup> „Napoli“ <sup>Tomatensoße</sup> & Eisbergsalat mit Joghurd dressing <sup>G</sup>	<b>Spaghetti</b> <sup>Vollkorn A1</sup> „Napoli“ <sup>Tomatensoße</sup> & Eisbergsalat mit Joghurd dressing <sup>G</sup>	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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> 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 09-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 27.02.2023	<b>Schlemmerfilet „à la Bordelaise“</b> Seelachs mit Brot-Kräuterkruste <sup>A1,D</sup> mit Naturreis & Feldsalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	<b>Gemüse-Reispfanne</b> Paprika, Champignons, Zwiebeln mit Fetawürfeln <sup>G</sup> & Feldsalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Apfel
Dienstag 28.02.2023	<b>Kartoffel-Gulaschsuppe</b> Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen <sup>A2</sup>	<b>Kartoffel-Gulaschsuppe</b> Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen <sup>A2</sup>	Schokokuchen <sup>A1,C,G</sup>
Mittwoch 01.03.2023	<b>Mac'n'Cheese</b> amerik. Nudel-Käseauflauf <sup>A1,G</sup> mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie <sup>I,G</sup> mit Joghurdressing	<b>Mac'n'Cheese</b> amerik. Nudel-Käseauflauf <sup>A1,G</sup> mit Farmersalat Möhren, Apfel, Sellerie <sup>I,G</sup> mit Joghurdressing	Vanillejoghurt <sup>G</sup> mit Haferflocken <sup>A3</sup>
Donnerstag 02.03.2023	<b>Bratwurst <sup>J,GEFLÜGEL</sup> mit Erbsen-Möhrengemüse <sup>G</sup> &amp; Salzkartoffeln</b>	<b>Gemüsebratwurst <sup>I,J</sup> mit Erbsen-Möhrengemüse <sup>G</sup> &amp; Salzkartoffeln</b>	Rote Grütze Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren
Freitag 03.03.2023	<b>Schupfnudeln <sup>C</sup> mit Rahmsoße <sup>G</sup> &amp; Brokkoligemüse</b>	<b>Schupfnudeln <sup>C</sup> mit Rahmsoße <sup>G</sup> &amp; Brokkoligemüse</b>	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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)  <b>B</b> Krebstiere  <b>C</b> Eier  <b>D</b> Fisch  <b>E</b> Erdnüsse  <b>F</b> Soja  <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse)  <b>I</b> Sellerie  <b>J</b> Senf  <b>K</b> Sesamsamen  <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite  <b>M</b> Süßlupinen  <b>N</b> 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 10-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 06.03.2023	Rührei <sup>C,G</sup> mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Rührei <sup>C,G</sup> mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Limetten-Zitronen- Quarkspeise <sup>G</sup>
Dienstag 07.03.2023	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße <sup>I</sup> mit Spaghetti <sup>Vollkorn A1</sup>	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße <sup>I</sup> mit Spaghetti <sup>Vollkorn A1</sup>	Banane
Mittwoch 08.03.2023	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, <sup>G,PUTE</sup> Zwiebeln mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup>	Gemüse-Geschnetzeltes Kohlrabi, Champignons, Erbsen, <sup>G</sup> Zwiebeln mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup>	Kirschjoghurt <sup>G</sup>
Donnerstag 09.03.2023	Blumenkohlaler <sup>A1,C</sup> mit Möhren- Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Blumenkohlaler <sup>A1,C</sup> mit Möhren- Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Apfel
Freitag 10.03.2023	Ravioli <sup>Spinatfüllung A1</sup> in Tomatensoße & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Ravioli <sup>Spinatfüllung A1</sup> in Tomatensoße & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Schoko- Milchpudding <sup>C,G,BIO</sup>
<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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> 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 geschwärtzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>	




[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

# SPEISEPLAN



WOCHE 11-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 13.03.2023	<b>Querbeet-Gemüse Eintopf</b> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen <sup>A1</sup>	<b>Querbeet-Gemüse Eintopf</b> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen <sup>A1</sup>	Milchreis <sup>G,BIO</sup> mit Kirschen
Dienstag 14.03.2023	<b>Kräuterquark mit Kartoffeln &amp; Möhrensalat mit Zitronendressing</b>	<b>Kräuterquark mit Kartoffeln &amp; Möhrensalat mit Zitronendressing</b>	Birne
Mittwoch 15.03.2023	<b>Käsespätzle <sup>A1,C,G</sup> mit Röstzwiebeln &amp; Eisbergsalat mit Kräuterdressing</b>	<b>Käsespätzle <sup>A1,C,G</sup> mit Röstzwiebeln &amp; Eisbergsalat mit Kräuterdressing</b>	Apfelmus
Donnerstag 16.03.2023	<b>Hähnchenbrustfilet &amp; Couscous-Salat</b> Tomaten, Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing <sup>A1</sup>	<b>Milch-Schnitzel <sup>A1,C,G</sup> &amp; Couscous-Salat</b> Tomaten, Erbsen, Zwiebeln mit Essig-Öl-Dressing <sup>A1</sup>	Butterkeks- Milchpudding <sup>A1,C,G</sup>
Freitag 17.03.2023	<b>Fischfrikadelle <sup>Seelachs</sup> <sup>A1,C,D</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup>, Kohlrabigemüse &amp; Salzkartoffeln</b>	<b>Gemüsefrikadelle <sup>A1,C</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup>, Kohlrabigemüse &amp; Salzkartoffeln</b>	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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel, A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> 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 12-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 20.03.2023	Gemüsemaultaschen <sup>Spinat,</sup> Möhren, Sellerie <sup>A1,C,G,I</sup> in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Gemüsemaultaschen <sup>Spinat,</sup> Möhren, Sellerie <sup>A1,C,G,I</sup> in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Vanille-Quarkspeise <sup>G</sup>
Dienstag 21.03.2023	Bratwurst <sup>J,GEFLÜGEL</sup> mit Rotkohl & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Gemüsebratwurst <sup>J</sup> mit Rotkohl & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Apfel
Mittwoch 22.03.2023	Brokkolisuppe <sup>G</sup> Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Brokkolisuppe <sup>G</sup> Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudel <sup>A1,C,G</sup> mit Bourbon- Vanillesoße <sup>G</sup>
Donnerstag 23.03.2023	Milchschnitzel <sup>A1,C,G</sup> mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Milchschnitzel <sup>A1,C,G</sup> mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Birne
Freitag 24.03.2023	Backfisch <sup>A1,C,D</sup> mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse-Knusperkruste <sup>A1,G,H1,H2,I</sup> Möhren, Sellerie, Porree & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Schoko- Milchpudding <sup>C,G,BIO</sup>
<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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel, A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> 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 13-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 27.03.2023	Blumenkohlaler <sup>A1</sup> mit Kartoffelstampf <sup>G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Blumenkohlaler <sup>A1</sup> mit Kartoffelstampf <sup>G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Birne
Dienstag 28.03.2023	Semmelknödeln <sup>A1,C,G</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup> & Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Semmelknödeln <sup>A1,C,G</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup> & Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Kirschquark <sup>G</sup>
Mittwoch 29.03.2023	Tortellini <sup>Käsefüllung</sup> <sup>A1,G</sup> mit Erbsen-Rahmsoße <sup>D,G</sup> & Knabbergemüse	Tortellini <sup>Käsefüllung</sup> <sup>A1,G</sup> mit Erbsen-Rahmsoße <sup>D,G</sup> & Knabbergemüse	Stracciatella-Quarkspeise mit Schokostückchen <sup>G</sup>
Donnerstag 30.03.2023	Eieromelette <sup>C,G</sup> mit Spinat <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Eieromelette <sup>C,G</sup> mit Spinat <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Apfel
Freitag 31.03.2023	Geschnetzeltes „Züricher Art“ <sup>Champignons, Zwiebeln</sup> <sup>G,SCHWEIN</sup> mit Spätzeln <sup>A1,C,G</sup> & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ <sup>Champignons, Zwiebeln</sup> <sup>F,G</sup> mit Spätzeln <sup>A1,C,G</sup> & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vanillejoghurt <sup>G</sup>
<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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> 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 eintragen]

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]