

Kalenderwoche 02-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 07.01.2019	Gefüllte Paprika ^{A1,C,Rind} an fruchtiger Tomatensoße & Reis	Gefüllte Paprika ^{A1,C,F} an fruchtiger Tomatensoße & Reis	Apfelmus mit Zimt
Dienstag 08.01.2019	„Mac'n'Cheese“ amerikanische (Vollkorn-)Nudelaufauf ^{A1,A2,G} & Blattsalat	„Mac'n'Cheese“ amerikanische (Vollkorn-)Nudelaufauf ^{A1,A2,G} & Blattsalat	Mini-Donut ^{A1,C,G}
Mittwoch 09.01.2019	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} an Champignonsoße ^G , mit Steckrüben-Gemüse ^I & Reis	Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} an Champignonsoße ^G , mit Steckrüben-Gemüse ^I & Reis	Kiwi
Donnerstag 10.01.2019	Backfisch ^{A1,C,D} mit buntem Tortellini-Salat ^{A1,C,I,J}	Gemüsefrikadelle ^{A1,C,I} mit buntem Tortellini-Salat ^{A1,C,J}	Karamellpudding ^G

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 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; 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 Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat
---	--	--	---

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Kalenderwoche 03-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 14.01.2019	Fischfilet „Bordelaise“ mit Brot-Kräuter-Topping ^{A1,C} mit buntem Wurzel-Gemüse ^I & Salzkartoffeln	Kartoffel-Wurzelgemüse-Auflauf mit Käsekruste ^G	Vanillepudding ^G
Dienstag 15.01.2019	Farfalle (Vollkorn-)Schleifchennudeln ^{A1,C} „al Amatriciana“ (Tomatensoße mit Speck) ^{G,I,Schwein} & Blattsalat	Farfalle (Vollkorn-)Schleifchennudeln ^{A1,C} „alla Genovese“ (Basilikum-Pesto) ^{G,H1} & Blattsalat	Orange
Mittwoch 16.01.2019	Pizza „Margherita“ ^{A1,G} mit Karottensalat	Pizza „Margherita“ ^{A1,G} mit Karottensalat	Zitronenjoghurt ^G
Donnerstag 17.01.2019	Putenschnitzel „Natur“ an dunkler Soße ^I , dazu Rosenkohl-Gemüse ^{A1,G} & Spätzle ^{A1,C}	Gemüse-Gulasch ^I mit Spätzle ^{A1,C}	Apfel

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 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; 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 Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat
--	---	--	---

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Kalenderwoche 04-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 21.01.2019	Pfälzer Bratwurst ^{I,J,13,Schwein,Rind} mit dunkler Soße ^I & Karotten-Kartoffel-Püree ^G	Kartoffel-Schwarzwurzel-Gratin ^G mit Rohkostsalat	Obstsalat
Dienstag 22.01.2019	Käsenocken ^{A1,C,G} an fruchtiger Tomatensoße, dazu Endiviensalat	Käsenocken ^{A1,C,G} an fruchtiger Tomatensoße, dazu Endiviensalat	Banane
Mittwoch 23.01.2019	„Quer-Beet Gemüse Eintopf“ mit Wursteinlage ^{I,J,13,Schwein} & Baguette ^{Vollkorn} ^{A1,A2,G}	„Quer-Beet Gemüse Eintopf“ ^I & Baguette ^{Vollkorn} ^{A1,A2,G}	Kirschstreusel-Schnitte ^{A1,C,G}
Donnerstag 24.01.2019	Frikadelle ^{A1,C,J,Rind} mit Champignon-Soße ^G , Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln	Gemüse-Quinoa-Frikadelle ^{A1,C,} mit Champignon-Soße ^G , Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln	Kiwi

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 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; 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 Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat
---	--	--	---

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)