

Kalenderwoche 05-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
<p>Montag 28.01.2019</p>	<p>Seelachsfilet à la Bordelaise^{A1,C,G,I} Brot-Kräuter-Topping mit Kohlrabi-Gemüse^{A1,G} & Kartoffelpüree^G</p>	<p>Shepherd's Pie Auflauf aus Wurzelgemüse, Lauch & Linsen, überbacken mit Kartoffelpüree^{A1,G,I}</p>	<p>Banane</p>
<p>Dienstag 29.01.2019</p>	<p>Gefüllte Paprika^{A1,C,F,G,I} mit Tomatensoße^I & Naturreis</p>	<p>Gefüllte Paprika^{A1,C,F,G,I} mit Tomatensoße^I & Naturreis</p>	<p>Schokopudding^G</p>
<p>Mittwoch 30.01.2019</p>	<p>Putenschnitzel „Natur“ mit Rahmsoße^G, Spätzle^{A1,C} & Blattsalat mit Vinaigrette^J</p>	<p>Spätzlepfanne^{A1,C,G} mit Champignons & Blattsalat mit Vinaigrette^J</p>	<p>Obstsalat</p>
<p>Donnerstag 31.01.2019</p>	<p>Nürnberger Rostbratwürstchen^{I,J,13,SCHWEIN,RIND} mit brauner Soße^I, Schwarzwurzel-Gemüse & Kartoffelknödel^C</p>	<p>Kartoffelknödel^C mit Gemüsesoße^G Steckrüben & Schwarzwurzeln</p>	<p>Clementine</p>

<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)</p>	<p>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</p>	<p>Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat</p>
---	--	---	--

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

Kalenderwoche 06-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 04.02.2019	Allgäuer Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ^{A1} & Pflücksalat mit Kresse-Vinaigrette ^J	Allgäuer Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ^{A1} & Pflücksalat mit Kresse-Vinaigrette ^J	Apfel
Dienstag 05.02.2019	Hühnerfrikassee nach Oma's Art ^{A1,G} mit Reis & Karottensalat	Gemüsefrikassee ^{A1,G} mit Champignons, Schwarzwurzel, Zwiebeln & Erbsen mit Reis & Karottensalat	Rote Grütze mit Vanillesoße ^G
Mittwoch 06.02.2019	Gefüllte Kartoffeltaschen ^{A1,C,G} mit Knabbergemüse & Kräuterquark ^G	Gefüllte Kartoffeltaschen ^{A1,C,G} mit Knabbergemüse & Kräuterquark ^G	Orange
Donnerstag 07.02.2019	Backfisch ^{A1,C,D} mit Steckrüben-Gemüse ^I & Bratkartoffeln	Omelette „Natur“ ^{C,G} mit Steckrüben-Gemüse ^I & Bratkartoffeln	Karamell-Pudding ^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 07-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 11.02.2019	Puten-Ragout mit Wurzelgemüse ^I & Kräuterreis	Gemüse-Maultaschen mit Tomatensoße & Käse überbacken ^{A1,C,G,I} & Farmersalat ^{C,J} Karotte & Sellerie	Banane
Dienstag 12.02.2019	Gemüse-Maultaschen mit Tomatensoße & Käse überbacken ^{A1,C,G,I} & Farmersalat ^{C,J} Karotte & Sellerie	Chili sin Carne mexikanischer Eintopf mit Linsen, Bohnen & Wurzelgemüse ^I & Kräuterreis	leicht gesüßte Quarkspeise ^G mit Sauerkirschen
Mittwoch 13.02.2019	Fish'n'Chips Fisch-Nuggets ^{A1,C} & Kartoffelecken mit Gemüse-Quark-Dip ^G	Cheese'n'Chips Käse- ^{A1,C,G} & Kartoffelecken mit Gemüse-Quark-Dip ^G	Apfel
Donnerstag 14.02.2019	Pizza Classico mit Käse & Salami ^{A1,G,RIND,SCHWEIN} & Blattsalat mit Kräuterdressing ^J	Pizza Margherita mit Käse ^{A1,G} & Blattsalat mit Kräuterdressing ^J	Panna Cotta ^G mit Waldfrucht-Topping

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 08-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
<p>Montag 18.02.2019</p>	<p>VORSUPPE Lauchcremesuppe^{G,I} mit Baguette^{A1,A2} Vollkorn</p> <p>SÜßE HAUPTSPEISE Kaiserschmarrn^{A1,C,G}</p>	<p>VORSUPPE Lauchcremesuppe^{G,I} mit Baguette^{A1,A2} Vollkorn</p> <p>SÜßE HAUPTSPEISE Kaiserschmarrn^{A1,C,G}</p>	<p>ZUR SÜßEN HAUPTSPEISE heiße Kirschen</p>
<p>Dienstag 19.02.2019</p>	<p>Köttbullar schwedische Rinderhackbällchen^{A1,C,RIND} mit Rahmsoße^G, Rosenkohl-Gemüse^{A1,G} & Kartoffelpüree^G</p>	<p>Grönsaksbullar schwedische Gemüsebällchen^{A1,C} mit Rahmsoße^G, Rosenkohl-Gemüse^{A1,G} & Kartoffelpüree^G</p>	<p>Griespudding^{A1,G}</p>
<p>Mittwoch 20.02.2019</p>	<p>Lasagne Verdure Gemüse-Vollkorn-Lasagne^{A1,A2,C,I} & Blattsalat mit Kräuter dressing^J</p>	<p>Lasagne Verdure Gemüse-Vollkorn-Lasagne^{A1,A2,C,I} & Blattsalat mit Kräuter dressing^J</p>	<p>Obstsalat</p>
<p>Donnerstag 21.02.2019</p>	<p>Fischfilet Italiano Seelachsfilet mit Tomaten & Parmesan überbacken^{G,I} mit Gemüse-Naturreis^I & Gurkensalat</p>	<p>italienische Reispfanne mit Tomaten, Karotten & Naturreis^I & Gurkensalat</p>	<p>Mandarinen-Qaurk^G</p>

<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)</p>	<p>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</p>	<p>Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat</p>
--	--	---	---

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