

Kalenderwoche 18-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 29.04.2019	Osterferien 😊		
Dienstag 30.04.2019	HEXENNACHT 😊 Zeit für Schabernack 😊		
Mittwoch 01.05.2019	TAG DER ARBEIT Wir wünschen einen schönen Feiertag!		
Donnerstag 02.05.2019	Fischstäbchen ^{A1,C,D} mit Rahmspinat ^G & Kartoffelpüree ^G	Grönsaksbullar ^{A1,C} schwedische Gemüsebällchen ^{A1,C} mit Rahmspinat ^G & Kartoffelpüree ^G	Erdbeer-Quark ^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 19-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 06.05.2019	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} mit Rahmwirsing ^G & Salzkartoffeln	Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} mit Rahmwirsing ^G & Salzkartoffeln	Schokopudding ^G
Dienstag 07.05.2019	Penne Vollkornnudeln ^{A1,A2,C} Tonno Tomaten-Thunfisch-Soße ^{D,I} mit Reibekäse ^G & Eissalat mit Vinaigrette ^J	Penne Vollkornnudeln ^{A1,A2,C} Napoli Tomatensoße ^I mit Reibekäse ^G & Eissalat mit Vinaigrette ^J	Banane
Mittwoch 08.05.2019	VORSUPPE Spargel-Cremesuppe ^{G,I} HAUPTSPEISE Kartoffelpuffer ^C	VORSUPPE Spargel-Cremesuppe ^{G,I} HAUPTSPEISE Kartoffelpuffer ^C	ZUR HAUPTSPEISE Apfelmus
Donnerstag 09.05.2019	Puten-Gyros mit Tsatsiki ^G , Tomatenreis & Krautsalat	Falafelbällchen mit Tsatsiki ^G , Tomatenreis & Krautsalat	Erdbeer-Joghurt ^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 20-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 13.05.2019	Züricher Geschnetzeltes ^{G,I,PUTE} mit Spätzlen ^{A1,C} & Brokkoli-Gemüse	Gemüse-Ragout ^{G,I} mit Spätzlen ^{A1,C}	Apfel
Dienstag 14.05.2019	Backfisch ^{A1,C,D} mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse & Kartoffelpüree ^G	Knusperpuffer ^{A1,C} Karotten-Sesam-Puffer mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse & Kartoffelpüree ^G	Rhabarber-Quark ^G
Mittwoch 15.05.2019	Querbeet-Gemüse Eintopf mit Reiseinlage ^I & Roggenbrötchen ^{A1,A2}	Querbeet-Gemüse Eintopf mit Reiseinlage ^I & Roggenbrötchen ^{A1,A2}	Erdbeer-Kuchenschnitte ^{A1,C,G}
Donnerstag 16.05.2019	milde Currywurst ^{I,J,13,RIND,SCHWEIN} mit Kartoffelecken & Gurkensalat	Gemüsebällchen Toskana ^{A1,C,I} Gemüsebällchen in Tomaten-Basilikum-Soße mit Kartoffelecken & Gurkensalat	Mango-Joghurt ^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 21-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 20.05.2019	Spaghetti ^{A1,C} Bolognese <small>Hackfleisch-Tomaten-Soße I,RIND</small> mit Reibekäse ^G & Karottensalat	Spaghetti ^{A1,C} Napoli <small>Tomaten-Soße I</small> mit Reibekäse ^G & Karottensalat	Stracciatella-Crème ^G
Dienstag 21.05.2019	Seelachsfilet im Knuspermantel ^{A1,C,D} mit Brokkoli-Rahmgemüse ^G & Butterreis ^G	Milchschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} mit Brokkoli-Rahmgemüse ^G & Butterreis ^G	Apfel
Mittwoch 22.05.2019	gegrillte Hähnchenbrust mit Tomaten-Dip & buntem Nudelsalat ^{A1,A2,C,J} <small>Vollkornnudeln</small>	gegrillte Vegi-Würstchen ^{A1,C,G,13} mit Tomaten-Dip & buntem Nudelsalat ^{A1,A2,C,J} <small>Vollkornnudeln</small>	Zitronen-Joghurt ^G
Donnerstag 23.05.2019	Ofenkartoffel mit buntem Knabbergemüse & Kräuterquark ^G	Ofenkartoffel mit buntem Knabbergemüse & Kräuterquark ^G	Erdbeeren

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 22-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
<p>Montag 27.05.2019</p>	<p>Seelachsfilet à la Bordelaise^{A1,C,G,I} Brot-Kräuter-Topping^{A1,C,G,I} 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 28.05.2019</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 29.05.2019</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 30.05.2019</p>	<p>CHRISTI HIMMELFAHRT Vatertag</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)