

<b>Kalenderwoche</b> <b>23-2019</b>	<b>Menü I</b> <b>Vollkost</b>	<b>Menü II</b> <b>vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag</b> <b>03.06.2019</b>	Allgäuer Käsespätzle <sup>A1,C,G</sup> mit Frühlingszwiebeln, dazu Endiviensalat mit Radieschen & Vinaigrette <sup>J</sup>	Allgäuer Käsespätzle <sup>A1,C,G</sup> mit Frühlingszwiebeln, dazu Endiviensalat mit Radieschen & Vinaigrette <sup>J</sup>	Heidelbeer-Joghurt <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b> <b>04.06.2019</b>	Hühnerfrikassee nach Oma's Art mit Erbsen <sup>A1,G</sup> mit Naturreis & Gurkensalat	Gemüsefrikassee mit Champignons, Wurzelgemüse & Erbsen <sup>A1,G</sup> mit Naturreis & Gurkensalat	Erdbeeren
<b>Mittwoch</b> <b>05.06.2019</b>	Kartoffel – Cordon bleu Kartoffeltaschen mit Käsefüllung <sup>A1,C,G</sup> mit Knabbergemüse & Kräuterquark	Kartoffel – Cordon bleu Kartoffeltaschen mit Käsefüllung <sup>A1,C,G</sup> mit Knabbergemüse & Kräuterquark	Rote Grütze
<b>Donnerstag</b> <b>06.06.2019</b>	Backfisch <sup>A1,C,D</sup> Kabeljau mit Kohlrabi-Gemüse <sup>A1,G</sup> & Salzkartoffeln	Omelette „Natur“ <sup>C,G</sup> mit Kohlrabi-Gemüse <sup>A1,G</sup> & Salzkartoffeln	Banane

<b>Hauptallergene</b> 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	<b>Zusatzstoffe</b> 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 24-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 10.06.2019	<b>PFINGSTMONTAG</b> Feiertag		
Dienstag 11.06.2019	Ochsenragout mit Wurzelgemüse <sup>I</sup> mit Spiralnudeln <sup>A1,C</sup> & Karottensalat	Gemüse-Maultaschen mit Tomatensoße & Käse überbacken <sup>A1,C,G,I</sup> & Karottensalat	Erdbeerjoghurt <sup>G</sup>
Mittwoch 12.06.2019	Fish'n'Chips Fisch-Nuggets <sup>A1,C,D</sup> & Kartoffelecken mit Gemüse-Quark-Dip <sup>G</sup>	Cheese'n'Chips Käse-Gemüse-Knusperstäbchen <sup>A1,C,G</sup> & Kartoffelecken mit Gemüse-Quark-Dip <sup>G</sup>	Apfel
Donnerstag 13.06.2019	Pizza Classico mit Käse & Salami <sup>A1,G,2,13,RIND,SCHWEIN</sup> & Blattsalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Pizza Margherita mit Käse <sup>A1,G</sup> & Blattsalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Panna Cotta <sup>G</sup> mit Johannisbeeren

<b>Hauptallergene</b> 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	<b>Zusatzstoffe</b> 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)

<b>Kalenderwoche</b> <b>25-2019</b>	<b>Menü I</b> <b>Vollkost</b>	<b>Menü II</b> <b>vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag</b> <b>17.06.2019</b>	<b>VORSUPPE</b> Brokkolicremesuppe <sup>G,I</sup> mit Baguette Vollkorn <sup>A1,A2</sup>  <b>SÜßE HAUPTSPEISE</b> Dampfnudel <sup>A1</sup>	<b>VORSUPPE</b> Brokkolicremesuppe <sup>G,I</sup> mit Baguette Vollkorn <sup>A1,A2</sup>  <b>SÜßE HAUPTSPEISE</b> Dampfnudel <sup>A1</sup>	<b>ZUR SÜßEN HAUPTSPEISE</b> Vanillesoße <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b> <b>18.06.2019</b>	Köttbullar schwedische Rinderhackbällchen <sup>A1,C,RIND</sup> mit Rahmsoße <sup>G</sup> , Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>A1</sup> & Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Grönsaksbullar schwedische Gemüsebällchen <sup>A1,C</sup> mit Rahmsoße <sup>G</sup> , Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>A1</sup> & Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Obstsalat
<b>Mittwoch</b> <b>19.06.2019</b>	Lasagne Salmone Lachs-Lasagne <sup>A1,C,D,I</sup> & Blattsalat mit Kräuterdressing <sup>J</sup>	Lasagne Verdure Gemüse-Lasagne <sup>A1,C,I</sup> & Blattsalat mit Kräuterdressing <sup>J</sup>	Griespudding <sup>A1,G</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>20.06.2019</b>	<div style="border: 2px solid green; padding: 10px; display: inline-block;"> <b>Fronleichnam</b>                      Feiertag                 </div>		

<b>Hauptallergene</b> 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	<b>Zusatzstoffe</b> 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)

<b>Kalenderwoche 26-2019</b>	<b>Menü I Vollkost</b>	<b>Menü II vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag 24.06.2019</b>	gegrillte Hähnchenbrust mit Pusta-Soße & Djuvec-Naturreis	gefüllte Paprika <sup>A1</sup> mit Pusta-Soße & Djuvec-Naturreis	Himbeer-Quark <sup>G</sup>
<b>Dienstag 25.06.2019</b>	Fishburger <sup>A1,C,D,G,J</sup> mit Kartoffelecken & Cole-Slaw amerikanischer Karotten-Kraut-Salat <sup>C,J</sup>	Crunchy Veggie Burger <sup>A3,C,G,J</sup> mit Kartoffelecken & Cole-Slaw amerikanischer Karotten-Kraut-Salat <sup>C,J</sup>	Apfel
<b>Mittwoch 26.06.2019</b>	Spaghetti <sup>A1,C</sup> Napoli Tomatensoße <sup>A1,I</sup> mit Reibekäse & Blattsalat mit Radieschen-Kräuter dressing	Spaghetti <sup>A1,C</sup> Napoli Tomatensoße <sup>A1,I</sup> mit Reibekäse & Blattsalat mit Radieschen-Kräuter dressing	Heidelbeer-Joghurt <sup>G</sup>
<b>Donnerstag 27.06.2019</b>	Pfälzer Bratwurst <sup>I,J,2,13,RIND,SCHWEIN</sup> mit brauner Soße, Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse <sup>A1,G</sup> & Salzkartoffeln	Vegane Gemüse-Bratwurst <sup>I,J</sup> mit brauner Soße, Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse <sup>A1,G</sup> & Salzkartoffeln	Schokopudding <sup>G</sup>

<b>Hauptallergene</b> 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	<b>Zusatzstoffe</b> 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)