



SPEISEPLAN

Kalenderwoche 45 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 02.11.2020	Gnocchi „Pink-Tuna“ A1 ital. Kartoffelklößchen an Rote Beete-Thunfischsoße mit „Knabbergemüse“ Möhren, Paprika	Gnocchi „Pink-Pomodoro“ A1 ital. Kartoffelklößchen an Rote Beete-Tomatensoße mit „Knabbergemüse“ Möhren, Paprika	Schokopudding ^G
Dienstag 03.11.2020	„Königsberger Klopse“ A1,G Fleischbällchen in Karpersoße mit Salzkartoffeln & Gurkensalat	„Königsberger Vegi-Klopse“ A1,G Sojabällchen in Karpersoße mit Salzkartoffeln & Gurkensalat	Apfel
Mittwoch 04.11.2020	VORSUPPE ABC-Tomatensuppe A1,I mit Möhren, Sellerie, Lauch & Nudeln	VORSUPPE ABC-Tomatensuppe A1,I mit Möhren, Sellerie, Lauch & Nudeln	SÜßES HAUPTGERICHT Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit heißen Kirschen
Donnerstag 05.11.2020	Hühnerfrikassee „nach Oma's Art“ A1,G mit Erbsen mit Naturreis & Endiviensalat mit Kräuterdressing	Kürbis-Gulasch I mit Steckrüben, Lauch & Tomaten mit Naturreis & Endiviensalat mit Kräuterdressing	Zwetschgen
Freitag 06.11.2020	Spaghetti ^{A1} „Napoli“ Tomatensoße mit Reibekäse ^G & Möhrensalat	Spaghetti ^{A1} „Napoli“ Tomatensoße mit Reibekäse ^G & Möhrensalat	Stracciatella-Crème ^G

Hauptallergene		Zusatzstoffe	
A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)	1 mit Konservierungsmittel	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
B Krebstiere	I Sellerie	2 mit Antioxidationsmittel	9 mit Farbstoff
C Eier	J Senf	3 mit Geschmacksverstärker	10 geschwefelt
D Fisch	K Sesamsamen	4 mit Süßungsmittel	11 gewachst
E Erdnüsse	L Schwefeldioxid/Sulfite	5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel	12 geschwärzt
F Soja	M Süßlupinen	7 enthält eine Phenylalaninquelle	13 mit Phosphat
G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere		

Die Menülinie I inkl. Dessert ist nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen zertifiziert. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung



SPEISEPLAN

Kalenderwoche 46 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 09.11.2020	Chili con Carne ^{I,RIND} mex. Hackfleisch-Mais-Bohneneintopf mit Reis	Chili sin Carne ^{F,I} mex. Linsen-Mais-Bohneneintopf mit Reis	Holunderquarkspeise ^G
Dienstag 10.11.2020	„Moussaka“ ^{A1,G} griech. Kartoffel-Paprika-Auberginenaufauf mit Krautsalat & Baguette ^{A1} Vollkorn	„Moussaka“ ^{A1,G} griech. Kartoffel-Paprika-Auberginenaufauf mit Krautsalat & Baguette ^{A1} Vollkorn	Banane
Mittwoch 11.11.2020	SANKT- MARTINS-TAG Bratwurst ^{I,J,13,GEFLÜGEL} mit Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln	Vegi-Bratwurst ^{I,J} mit Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln	Martinsbrezel ^{A1,C,G}
Donnerstag 12.11.2020	Spiralnudeln ^{A1} mit Gemüse-Frischkäsesoße ^{G,I} mit Möhren, Lauch & Champignons & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^J	Spiralnudeln ^{A1} mit Gemüse-Frischkäsesoße ^{G,I} mit Möhren, Lauch & Champignons & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^J	Birne
Freitag 13.11.2020	Gebackenes Seelachsfilet ^{A1,C} mit Schwarzwurzel-Gemüse ^G & Kartoffelstampf ^G	„Nuss-Ecke“ ^{A1,C,H2} Brokkoli mit Schwarzwurzel-Gemüse ^G & Kartoffelstampf ^G	Apfel

Hauptallergene		Zusatzstoffe	
A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)	1 mit Konservierungsmittel	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
B Krebstiere	I Sellerie	2 mit Antioxidationsmittel	9 mit Farbstoff
C Eier	J Senf	3 mit Geschmacksverstärker	10 geschwefelt
D Fisch	K Sesamsamen	4 mit Süßungsmittel	11 gewachst
E Erdnüsse	L Schwefeldioxid/Sulfite	5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel	12 geschwärzt
F Soja	M Süßlupinen	7 enthält eine Phenylalaninquelle	13 mit Phosphat
G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere		

Die Menülinie I inkl. Dessert ist nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen zertifiziert. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 47 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 16.11.2020	Gemüse-Maultaschen Spinat, Lauch & Käse mit Tomatensoße & Reibekäse ^G	Gemüse-Maultaschen Spinat, Lauch & Käse mit Tomatensoße & Reibekäse ^G	Zitronenjoghurt ^G
Dienstag 17.11.2020	Lachs-Fischstäbchen mit Pustasoße & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	„Sesam-Knusperschnitzel“ Möhren, Zwiebeln, Petersilie mit Pustasoße & Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^G	Banane
Mittwoch 18.11.2020	VORSUPPE „Flädlesuppe“ mit Pfannkuchenstreifen, Möhren, Sellerie, Lauch, Pastinake	VORSUPPE „Flädlesuppe“ mit Pfannkuchenstreifen, Möhren, Sellerie, Lauch, Pastinake	SÜßES HAUPTGERICHT Milchreis ^G mit Apfelmus
Donnerstag 19.11.2020	Spaghetti Hackfleisch-Tomatensoße & Rote Beete Salat	Spaghetti Tomatensoße & Rote Beete Salat	Orange
Freitag 20.11.2020	Hähnchenschlängel mit buntem Reissalat Paprika, Tomaten, Erbsen, Mais, Zwiebeln	Vegi-Bratwurstschnecke mit buntem Reissalat Paprika, Tomaten, Erbsen, Mais, Zwiebeln	Quarkspeise ^G mit Honig & Nüssen

Hauptallergene		Zusatzstoffe	
A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew; H6 Pecan; H7 Macadamianüsse)	1 mit Konservierungsmittel	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
B Krebstiere	I Sellerie	2 mit Antioxidationsmittel	9 mit Farbstoff
C Eier	J Senf	3 mit Geschmacksverstärker	10 geschwefelt
D Fisch	K Sesamsamen	4 mit Süßungsmittel	11 gewachst
E Erdnüsse	L Schwefeldioxid/Sulfite	5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel	12 geschwärzt
F Soja	M Süßlupinen	7 enthält eine Phenylalaninquelle	13 mit Phosphat
G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere		

Die Menülinie I inkl. Dessert ist nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen zertifiziert. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 48 - 2020	 Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	 Dessert
Montag 23.11.2020	Allgäuer Käsespätzle ^{A1,C,G} & Chinakohlsalat mit Kräuterdressing	Allgäuer Käsespätzle ^{A1,C,G} & Chinakohlsalat mit Kräuterdressing	Apfelmus
Dienstag 24.11.2020	Gulasch „Ungarische Art“ ^{Paprika, Zwiebeln RIND} mit Salzkartoffeln & Rosenkohl-Gemüse	Gemüsebällchen „Ungarische Art“ ^{Paprika, Zwiebeln} mit Salzkartoffeln & Rosenkohl-Gemüse	Mandarinenquark ^G
Mittwoch 25.11.2020	Spiralnudeln ^{A1} „Tonno“ ^D Tomaten-Thunfischsoße mit Mais-Paprika-Salat	Spiralnudeln ^{A1} „Verdure“ ^I Tomaten-Gemüesoße mit Mais-Paprika-Salat	Birne
THANKSGIVING nordamerik. Erntedankfest	Gebratene Putenbrust mit brauner Soße, Kartoffel-Kürbisstampf ^G & „Knabbergemüse“ ^{Brokkoli, Möhren}	Soja-Geschnetzeltes ^F , mit Kartoffel-Kürbisstampf ^G & „Knabbergemüse“ ^{Brokkoli, Möhren}	Donut ^{A1,C,G}
Freitag 27.11.2020	„Querbeet“-Gemüse Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl & Naturreis & Brötchen ^{A1} ^{Vollkorn}	„Querbeet“-Gemüse Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl & Naturreis & Brötchen ^{A1} ^{Vollkorn}	Banane

Hauptallergene		Zusatzstoffe	
A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)	1 mit Konservierungsmittel	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
B Krebstiere	I Sellerie	2 mit Antioxidationsmittel	9 mit Farbstoff
C Eier	J Senf	3 mit Geschmacksverstärker	10 geschwefelt
D Fisch	K Sesamsamen	4 mit Süßungsmittel	11 gewachst
E Erdnüsse	L Schwefeldioxid/Sulfite	5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel	12 geschwärzt
F Soja	M Süßlupinen	7 enthält eine Phenylalaninquelle	13 mit Phosphat
G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere		

Die Menülinie I inkl. Dessert ist nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen zertifiziert. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung