




# SPEISEPLAN



WOCHE 23-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 07.06.2021	Gemüsebällchen <sup>A1,C,I</sup> Möhren, Erbsen, Mais mit Kartoffelecken, Kräuterquark <sup>G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Gemüsebällchen <sup>A1,C,I</sup> Möhren, Erbsen, Mais mit Kartoffelecken, Kräuterquark <sup>G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Banane
Dienstag 08.06.2021	Putenbraten an Bratensoße <sup>I</sup> , mit Spiralnudeln <sup>Vollkorn</sup> <sup>A1</sup> & Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing	Spiralnudeln <sup>Vollkorn</sup> <sup>A1</sup> „Primavera“ Gemüsesoße <sup>G</sup> mit Kohlrabi, Möhren & Erbsen	Apfel
Mittwoch 09.06.2021	<b>VORSUPPE</b> Zucchini-Crèmesuppe <sup>G,I</sup> mit Roggenbrötchen <sup>A2</sup>	<b>VORSUPPE</b> Zucchini-Crèmesuppe <sup>G,I</sup> mit Roggenbrötchen <sup>A2</sup>	<b>SÜßES HAUPTGERICHT</b> Milchreis <sup>G</sup> mit heißen Kirschen
Donnerstag 10.06.2021	Frikadelle <sup>A1,C,RIND</sup> mit Brokkoligemüse & Salzkartoffen	Falafel-Frikadelle mit Brokkoligemüse & Salzkartoffen	Waldfurchtjoghurt <sup>G</sup> Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren
Freitag 11.06.2021	Pizza „Tonno“ <sup>Thunfisch</sup> <sup>A1,D</sup> & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Pizza „Margherita“ <sup>A1</sup> Tomate-Käse & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Stracciatella-Crème <sup>G</sup> Quarkspise mit Schokosplittem
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>			
Hauptallergene	<p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>




# SPEISEPLAN



WOCHE 24-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 14.06.2021	„Popeye-Pott“ Seelachs & Lachs I,D mit Spinat, Möhren & Lauch mit Spiralnudeln	„Olivia Oyl-Pott“ I,D Spinat, Möhren & Lauch mit Spiralnudeln	Himbeerquark G
Dienstag 15.06.2021	Eier-Omelette C mit Zucchini- Tomatengemüse & Schwenkkartoffeln	Eier-Omelette C mit Zucchini- Tomatengemüse & Schwenkkartoffeln	Banane
Mittwoch 16.06.2021	Cevapcici A1,C,RIND,SCHWEIN Hackröllchen mit Pusta-Soße Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Reis	Falafelbällchen mit Pusta-Soße Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Reis	Apfel
Donnerstag 17.06.2021	„Hoorische“ Kartoffelknödel A1,C mit Champignonsoße G & Kopfsalat mit Radieschen & Kräuterdressing	„Hoorische“ Kartoffelknödel A1,C mit Erbsen-Rahmsoße G & Kopfsalat mit Radieschen & Kräuterdressing	Vanillepudding G
Freitag 18.06.2021	Gebratene Hähnchenbrust mit Petersilienkartoffeln & buntem Linsensalat Paprika, Frühlingszwiebeln	Milchschnitzel A1,C,G mit Petersilienkartoffeln & buntem Linsensalat Paprika, Frühlingszwiebeln	Obstsalat
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>			
Hauptallergene	<p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> Weichtiere</p>	
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>	

# SPEISEPLAN



WOCHE 25-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 21.06.2021	Hühnerfrikassee <sup>A1,G</sup> mit Naturreis & Möhrensalat mit Zitronen-Dressing	Gemüsefrikassee <sup>A1,G</sup> Blumenkohl, Erbsen mit Naturreis & Möhrensalat mit Zitronen-Dressing	Bananenquark <sup>G</sup>
Dienstag 22.06.2021	Pellkartoffeln mit Knabbergemüse Gurke, Radieschen, Paprika & Kräuterquark <sup>G</sup>	Pellkartoffeln mit Knabbergemüse Gurke, Radieschen, Paprika & Kräuterquark <sup>G</sup>	Apfel
Mittwoch 23.06.2021	Spaghetti „Bolognese“ <sup>I,RIND</sup> Hackfleisch-Tomatensoße & Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing <sup>G</sup>	Spaghetti „Napoli“ Tomatensoße & Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing <sup>G</sup>	Erdbeerjoghurt <sup>G</sup>
Donnerstag 24.06.2021	<b>VORSUPPE</b> Kartoffelsuppe Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch <sup>I</sup>	<b>VORSUPPE</b> Kartoffelsuppe Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch <sup>I</sup>	<b>SÜßES HAUPTGERICHT</b> Dampfnudel <sup>A1,G</sup> mit Vanillesoße <sup>G</sup>
Freitag 25.06.2021	Lachs <sup>D</sup> an Kräutersoße <sup>A1,G</sup> mit Möhregemüse & Gnocchi	Knusperschnitzel <sup>A1,C,I</sup> Sellerie an Kräutersoße <sup>A1,G</sup> mit Möhregemüse & Gnocchi	Nektarine
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>			
Hauptallergene	<p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylnalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>

# SPEISEPLAN



WOCHE 26-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 28.06.2021	Pfannen-Gyros <sup>HÄHNCHEN</sup> mit Kräuterquark <sup>G</sup> , Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Veggie-Gyros „Griechische Art“ Zucchini, Auberginen, Rote Linsen mit Kräuterquark <sup>G</sup> , Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Pfirsich
Dienstag 29.06.2021	Käsespätzle <sup>A1,C,G</sup> mit Röstzwiebeln & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Käsespätzle <sup>A1,C,G</sup> mit Röstzwiebeln & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfelmus
Mittwoch 30.06.2021	Kapitäns-Frikadelle <sup>A1,C,D,G,J</sup> Seelachs mit Pustasoße Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Dillkartoffeln	Knuspermedaillon <sup>A1,C,G</sup> Blumenkohl mit Pustasoße Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Dillkartoffeln	Himbeerjoghurt <sup>G</sup>
Donnerstag 01.07.2021	<b>VORSUPPE</b> Brokkoli-Blumenkohl- Suppe <sup>G</sup> mit Mehrkornbaguette <sup>A1</sup>	<b>VORSUPPE</b> Brokkoli-Blumenkohl- Suppe <sup>G</sup> mit Mehrkornbaguette <sup>A1</sup>	<b>SÜßES HAUPTGERICHT</b> Eierpfannkuchen <sup>A1,C,G</sup> mit Roter Grütze Erdbeeren, Johannisbeeren, <sup>A1</sup> Brombeeren
Freitag 02.07.2021	Gebratene Putenbrust mit buntem Tortellini-Salat <sup>A1,C,J</sup> Paprika, Erbsen, Ei	Gemüse- Bratwurstschnecke <sup>F,I</sup> Möhren, Kohlrabi, Steckrüben mit buntem Tortellini- Salat <sup>A1,C,J</sup> Paprika, Erbsen, Ei	Banane
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>			
Hauptallergene	<p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>