





Speiseplan für die **Woche vom 02.09.2019 bis 06.09.2019**

Montag	Menü 1	Putengeschnetzeltes [aus der Putenoberkeule] mit kleinen Gemüswürfeln [Sellerie, Karotten, Porree] in Bratensoße ^{G,l,a,c,j} und Zartweizen ^{A,A1} , dazu Milchpudding ^G mit Vanillegeschmack	
	Menü 2 vegetarisch	Rote-Bete-Taler ^{A,A1} mit Sahnesoße ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln, dazu Milchpudding ^G mit Vanillegeschmack	
Dienstag	Menü 1	Panierte Jagdwurstscheibe ^{(S),2,3,8,,A,A1,C,G,J} mit Tomatensoße ^{G,a,c,i,j} und Nudeln ^{A,A1} , dazu Gurken-Salat	
	Menü 2 vegetarisch	Kräuterquark ^G [mit DILL und Petersilie] mit Salzkartoffeln, dazu Gurken-Salat	
Mittwoch	Menü 1	„Rodeo Reiter“ Rindergeschnetzeltes ^{G, a, c, i, j} , Kohlrabigemüse ^G u. Semmelknödelscheiben ^{A,A1,C,G,f,h} , dazu frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	„Kleiner Raumfahrer“ Gemüsesuppe ^{G,l} [mit Karotten- und Selleriewürfeln, Lauch, Petersilie und Kartoffeln] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} , dazu frisches Obst	
Donnerstag	Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit heller Gemüsesoße ^{G,a,c,i,j} und BIO-Reis , dazu frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	„Grießkönig“ Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} [Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Sellerie] Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zucker und Zimt und Apfelmus ³ , dazu frisches Obst	
Freitag	Menü 1	„Moby Dick“ Fischragout ^{MSC,D} [aus Seelachswürfeln] mit Gemüsestreifen [mit Möhren, Poree und Sellerie] in Dillsoße ^{G,l,a,c,j} und BIO-Reis , dazu Möhren-Rohkost	
	Menü 2 vegetarisch	Vollkorn-Mini-Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} mit Spinat-Frischkäsesoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Möhren-Rohkost	

*** Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert ***


Kennzeichnung Zusatzstoffe: 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 8 – Phosphat

Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, C – Eier, D – Fische, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf






Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen,

(S) – mit Schweinefleisch

MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan für die **Woche vom 09.09.2019 bis 13.09.2019**

Montag	Menü	1	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Erbsengemüse ^G und Kartoffelpüree ^{G,L} dazu frisches Obst 
	Menü vegetarisch	2	„Gartenfräulein“ Bunttes Kartoffel-Möhren-Kürbis-Gratin ^{C,G,I} [mit Kartoffelscheiben, Möhren Duo, Kürbis und Käse überbacken] mit Sahnesoße ^{C,G,I,a,j} dazu frisches Obst
Dienstag	Menü	1	„Ping Pong“ Kochklops ^{21, (S/R),A,A1,C,G,J f,i} in Petersiliensoße ^{G,a,c,i,j} mit Vollkornreis, dazu Rotkraut-Salat
	Menü vegetarisch	2	Gekochtes BIO-Ei ^C in leichter Dill-Senfsoße ^{G,J,a,c,i} mit Kartoffeln, dazu Rotkraut- Salat 
Mittwoch	Menü	1	„Schnipp Schnapp“ Würstchengulasch ^{2,3,8,(S),G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1} , dazu Rote-Bete-Salat ¹¹
	Menü vegetarisch	2	Reiseintopf ^f [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Blumenkohl, Sellerie und Langkornreis] und Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} , dazu Fruchquarkspeise ^G 
Donnerstag	Menü	1	Rinderbraten [aus der Schulter] mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Bohnengemüse ^G aus BIO-Bohnen u. Spätzle ^{A,A1,C} , dazu frisches Obst 
	Menü vegetarisch	2	„Lausbub“ Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Germknödel ^{2,A,A1,c,f,g,h} mit Vanillesoße ^{1,G}
Freitag	Menü	1	Marinierter Hering ^{11,MSC,C,D,G} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Kartoffeln, dazu Möhren-Apfel-Rohkost 
	Menü vegetarisch	2	Nudeln ^{A,A1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Möhren-Apfel-Rohkost

*** Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert ***

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 5 – geschwefelt, 8 – Phosphat, 11 – Zucker und Süßungsmittel, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, C – Eier, D – Fische, G – Milch [inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf, L – Schwefeldioxid und Sulfide
 Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, g – Milch [inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen
 (R) – mit Rindfleisch (S) – mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan für die **Woche vom 16.09.2019 bis 20.09.2019**

Montag	Menü 1	Bratwurst ^{(S),i,j} mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Apfel-Rotkohl ^{G,a,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{G,L} , dazu frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	Nudelpfanne ^{A,A1,l} [aus Mais, Möhren, Erbsen, Paprika] mit Kräutersoße ^{G,a,c,i,j} , dazu frisches Obst	
Dienstag	Menü 1	Hacklops ^{21,(S/R),A,A1,C,i,j} mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Mischgemüse ^G [Karotten und Erbsen] und BIO-Reis , dazu Birnenwürfel mit Vanillesoße ^G	
	Menü 2 vegetarisch	Gemüsesuppe ^{G,l} [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Blumenkohl, Sellerie, Karottenwürfeln und Kartoffeln] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} , dazu Birnenwürfel mit Vanillesoße ^G	
Mittwoch	Menü 1	Schweinegeschnetzeltes ^{G,a,c,i,j} [Fleischstreifen aus der Schulter in cremiger Bratensoße] mit Nudeln ^{A,A1} , dazu Möhren-Rohkost	
	Menü 2 vegetarisch	Eieromelette ^{C,G,a} mit BIO-Spinat ^{G,a,c,h,i,j} und Salzkartoffeln, dazu Pudding ^G	
Donnerstag	Menü 1	Geflügelkeulchen ^{A,A1,F} [aus Hähnchenfleisch] mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , buntes Gemüse ^G [Karotten Duo,Zucchini u. Pastinaken] und Semmelknödelscheiben ^{A,A1,C,G,f,h} , dazu frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} [Kartoffelwürfel, Sellerie, Möhren, Brokkoli] Milchreis ^G mit Zucker und Zimt und Apfelmus ³ , dazu frisches Obst	
Freitag	FEIERTAG		


** Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert **

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 3 – Antioxidationsmittel, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch






Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, C – Eier, D – Fische, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine

Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen

(R) – mit Rindfleisch (S) – mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan für die **Woche vom 23.09.2019 bis 27.09.2019**

Montag	Menü 1	Putenstreifen in Bratensoße ^{G, a, c, i, j} mit Maisgemüse ^G und Salzkartoffeln, dazu Pudding ^G	
	Menü 2 vegetarisch	Petersilienquark ^G und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat	
Dienstag	Menü 1	Schweinebraten [aus der Oberkeule] mit Bratensoße ^{G, a, c, i, j} , dazu BIO-Möhren, Spätzle ^{A, A1, C} und frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	Bunte Spirelli ^{A, A1, f} mit Gemüse-Kräutersoße ^{G, i, a, c, j} , dazu frisches Obst	
Mittwoch	Menü 1	„Put Put“ Geflügel-Frikadelle ^{21, A, A1, C, G} , Bratensoße ^{G, a, c, i, j} , feines Wirsinggemüse ^{G, a, c, i, j} und Salzkartoffeln, dazu frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{A, A1, C, I} [mit Erbsen, Möhren und Mais] mit Rahm-Champignonsoße ^{G, a, c, i, j} , dazu frisches Obst	
Donnerstag	Menü 1	Nudeln ^{A, A1} mit Schinken-Tomatensoße ^{(S), 2, 3, G, a, c, i, j} [Tomatensoße mit gebratenen Schinkenwürfeln] und Reibekäse ^G , dazu Weißkraut-Möhren-Salat	
	Menü 2 vegetarisch	Vorsuppe ^{A, A1, C, G, I} Kaiserschmarrn ^{A, A1, C, G, f, h} mit Apfelmus ³	
Freitag	Menü 1	„Ahoi Kapitän!“ Paniertes Wildlachsfilet ^{MSC, A, A1, D, c, f, g, i, j, n} mit feiner Kräutersoße ^{G, a, c, i, j} und Vollkornreis, dazu Chinakohlsalat	
	Menü 2 vegetarisch	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} , dazu Mischbrot ^{A, A1, A3} und Quarkspeise ^G	


Kennzeichnung Zusatzstoffe: 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 5 – geschwefelt, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A3 – Roggen, C – Eier, D – Fische, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, L – Schwefeldioxid und Sulfide


Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, n – Weichtiere

(S) – mit Schweinefleisch

MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan für die **Woche vom 30.09.2019**

Montag	Menü	1	„Fliegende Henne“ Hühnerfrikassee ^{G,a,c,i,j} [aus Hähnchenfleisch mit Erbsen und Möhren] und Vollkornreis, dazu frisches Obst 
	Menü vegetarisch	2	Linsensuppe ^{G,l} aus BIO -Linsen [Gemüsebouillon mit Kartoffelwürfeln, Möhren und Sellerie] mit Mischbrot ^{A,A1,A3} , dazu Fruchtjoghurt ^G


*** Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert ***

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A3 – Roggen, C – Eier, D – Fische, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, L – Schwefeldioxid und Sulfide

Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen,

(S) – mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.