






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

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

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

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


*\* 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


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

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], l – 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**

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


**\* 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.