

SPEISEPLAN - 01.08.2024 bis 02.08.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1				Vegetarische rote Paprikaschote ^{A,A1,I,J,c,f,g} mit Rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln	Fischtopf ^{(MSC),D} [aus Seelachswürfeln] mit zarten Gemüsestreifen [mit Möhren, Porree und Sellerie] in Dillsoße ^{A,A1,G,I,c,j} und BIO -Bulgur ^{A,A1}
Menü 2				Frischobst der Saison Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon mit Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren]	Gurkensalat Knöpfe ^{A,A1,A5,C,f} [kleine Eierspätzle] mit einer feinen Champignoncremesoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Reibekäse ^G
				Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zimt-Zucker und Erdbeermus	Gurkensalat
				Frischobst der Saison	Gurkensalat

WIR VERSTEHEN UNSER HANDWERK!
 100 % handwerkliche Kochkunst und Liebe zum Detail zeichnen uns aus.



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

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



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

Kennzeichnung Allergene: A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makadamianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere

Kennzeichnung Spuren: a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere

SPEISEPLAN - 05.08.2024 bis 09.08.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Würstchengulasch 2,3,8,A,A1,G,c,i,j mit Tomatenstücken, dazu Hörnchennudeln ^{A,A1,c,f} und Reibekäse ^G	 Paniertes Seelachsfilet (MSC),A,A1,D,J mit bunter Gemüse- Rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Möhren, Erbsen, Kohlrabi], dazu Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}	 Kräuterquark^G [Petersilie, Dill, Gartenkresse] mit Salzkartoffeln	 Rinderbraten [aus der Schulter] mit Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Bohngemüse ^G aus BIO - Bohnen und Eierspätzle ^{A,A1,C,f}	 Marinierter Hering ^{(MSC),C,D,G,J,a} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Salzkartoffeln
	hausgemachte Birnenquarkspeise^G	Frischobst der Saison	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel- Rohkostsalat
Menü 2	Blumenkohl- rahmsuppe^{A,A1,G} [mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln] dazu Vollkornbrot A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h	 Paniertes Spinatmedaillon A,A1,A5,C,G,I auf Ratatouillegemüse ^{A,A1} [Tomaten, Zucchini, Auberginen], dazu BIO -Couscous ^{A,A1}	 Gekochtes BIO-Ei^C in leichter Senfsoße ^{A,A1,G,J,c,i} mit Salzkartoffeln	 Vorsuppe^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon mit Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Reis] Kaiserschmarrn A,A1,C,G,f,h mit Vanillesoße ^{1,G,c,f,h}	 Fußballnudeln^{A,A1,C} mit Tomaten- Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} dazu geriebener Mozzarella ^G
	hausgemachte Birnenquarkspeise^G	Frischobst der Saison	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel- Rohkostsalat

FRISCHE VON NEBENAN:
 Unser Herz schlägt für
 Thüringen. Wir setzen
 auf regionale Anbieter,
 die unsere strengen
 Qualitätsan-
 forderungen erfüllen.



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

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

-  Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
-  Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
-  Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
-  **Fischgericht** bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
-  fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere

SPEISEPLAN - 12.08.2024 bis 16.08.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Hühnerfrikassee A,A1,G,c,i,j [aus Hähnchenfleisch] mit Gemüse [Möhren, Erbsen] in Rahmsoße, dazu BIO -Reis  Gurkensalat	Gedünstete Lachswürfel ^{(MSC),D} [vom Seelachs] in einer fruchtigen Tomatensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Zöpfli-Nudeln ^{A,A1,C}  Frischobst der Saison	Feine Bratwurst ^{8,j,i} mit herzhafter Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , Bayrisch Kraut ^{A,A1,G,c,i,j} und Salzkartoffeln  hausgemachte Apfel-Quarkspeise ^{3,G}	Gemüse-Taler ^{A,A1,C} [Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco] mit Rahm-champignons ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln  Frischobst der Saison	„Kapitän Nemo“ Gedünstetes Hokifilet ^{(MSC),D} mit milder Senfsoße ^{A,A1,G,J,c,i} und Salzkartoffeln  Weißkrautsalat mit Möhrenstreifen
Menü 2	Bunte Tortellini ^{A,A1,C,G,f,i} [mit Käsefüllung] mit einer Paprika-Sahnesoße ^{A,A1,G,c,i,j}  Gurkensalat	Karottensuppe ^{G,I} mit BIO -Karotten [Gemüsebouillon mit BIO -Karotten- und Kartoffelwürfeln und Petersilie] und Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h}   Frischobst der Saison	Gemüseragout [mit Möhren, Erbsen, Zucchini, Paprika] in Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}   hausgemachte Apfel-Quarkspeise ^{3,G}	Vorsuppe ^{3,A,A1,C,G,I} [Kichererbsen, Möhren, Kürbis] Milchreis ^G mit Zimt-Zucker und Erdbeermus   Frischobst der Saison	Hörnchennudeln ^{A,A1,c,f} mit Spinat-Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit BIO -Spinat] und Reibekäse ^G  Weißkrautsalat mit Möhrenstreifen

SIE LIEBEN ABWECHSLUNG? WIR AUCH.
 Jede Jahreszeit hat ihren eigenen Geschmack. Saisonale Lebensmittel gehören



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

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



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makadamianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Schweine- geschnetzeltes ^{A,A1,G,I,c,j} [Fleischstreifen aus der Schulter in cremiger Bratensoße] mit Salzkartoffeln	Mildes Chili sin Carne ^{3,i,j} [vegetarisches Chili mit Kichererbsen, Tomaten, Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln], dazu 2 Baguettescheiben ^{A,A1,A3}	Kartoffeleintopf [Gemüsebouillon mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Petersilie], dazu Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h}	Gedünstetes Putenbrustfilet mit Geflügelsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Spitzkohlgemüse ^G	Gedünsteter Wildlachs ^{(MSC),D,G,a,c,f,i,j,n} mit Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} und BIO-Reis
	Rotkraut-Apfel- Rohkostsalat	Frischobst der Saison	hausgemachte Heidelbeerquarkspeise ^G	Frischobst der Saison	Möhren-Rohkostsalat
Menü 2	Vollkorn- Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} mit Linsenbolognese ^{A,A1,G,I,c,j} [tomatisierte Soße mit Linsen] dazu Reibekäse ^G	Spinat-Karotten-Rösti ^{A,A1,A2C,G,f,h,i,j,k} mit Gemüse- rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Blumen-kohl, Karotten, Brokkoli], dazu Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}	Bunte Spirelli-Nudeln ^{A,A1,c,f} mit Brokkolicremesoße ^{A,A1,G,c,i,j} dazu Reibekäse ^G	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Möhren, Brokkoli, Blumenkohl] Eierkuchen mit Zucker und Apfelmark ³	Nudel-Romanesco- Blumenkohl- Gratin ^{A,A1,C,G,I,f} [mit Käse überbacken], dazu Petersiliensoße ^{A,A1,G,c,i,j} mit BIO -Petersilie
	Rotkraut-Apfel- Rohkostsalat	Frischobst der Saison	hausgemachte Heidelbeerquarkspeise ^G	Frischobst der Saison	Möhren-Rohkostsalat

**FRAG DEN LUCAS
JOS - KOCHSCHULE**
 Kinder lernen genauso
 wie die Großen am
 besten durch: SELBER
 MACHEN! Unser Rezept:
 Frische Zutaten,
 5 Vorschulkinder und ran
 an den Kochtopf.



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

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



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makadamianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere

SPEISEPLAN - 26.08.2024 bis 30.08.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Buchstaben- nudelsuppe ^{A,A1,C,I,f} mit Hähnchenfleischwürfeln und Gemüse [Geflügelbouillon mit Erbsen, Möhren, Sellerie], dazu Vollkornbrot A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h	Geflügelfrikadelle ^{A,A1,C,I,j,g} mit Bratensoße ^{A,A1,G,I,c,j} , dazu BIO -Möhrengemüse ^G und Salzkartoffeln	Makkaroni- Auflauf ^{A,A1,C,G,f} [mit Käse überbacken] mit Lachswürfeln ^D , Brokkoli, und Möhren, dazu Petersiliensoße ^{A,A1,G,c,i,j} mit BIO -Petersilie	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon, Kartoffeln, Möhren, Bohnen, Mais] Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zimt-Zucker, dazu Kirschkompott	Fruchtiges Fischragout (MSC) ^{A,A1,D,G,I,c}
	Schokopudding ^G	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Weißkraut- Rohkostsalat ³
Menü 2	Gemüse-Mix [Romanesco, Möhren, Paprika, Mais] in einer holländischen Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu BIO -Reis	Schupfnudelpfanne ^{A,A1,C,I} [Nudeln aus Kartoffelteig] mit buntem Gemüse [Erbsen, Pastinaken, Champignons], dazu eine Bechamelsoße ^{A,A1,G} [helle Milchsoße]	Eierragout ^{A,A1,C,G,I,j} mit Gemüseeinlage [Möhren, Sellerie, Lauch] und Salzkartoffeln	Panierte Gemüsedinos ^{C,I} [mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren] mit BIO - Erbsengemüse ^G , dazu Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Pasta+Reis ^M	Bunte Spirelli- Nudeln ^{A,A1,c,f} mit einer Kräuter- Schmand- Gemüesoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Möhren und Zucchini]
	Schokopudding ^G	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Weißkraut- Rohkostsalat ³

**DIENSTLEISTUNG
MIT ♥**
 PERSÖNLICH
 Nah
 PARTNERSCHAFTLICH
 Ehrlich
 ... darauf können Sie
 vertrauen.



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

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



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kenzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kenzeichnung Allergene: A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makadamianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere
Kenzeichnung Spuren: a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere