

SPEISEPLAN

WOCHE: 01.07.2020 bis 03.07.2020



REGIONAL

ohne GENTECHNIK
JOS



DE-ÖKO-021

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1			Nudel-Romanesco-Blumenkohl-Gratin ^{A,A1,C,G,I} [mit Käse überbacken] mit Frischkäsesoße ^{G,a,c,i,j}	Gedünstetes Putenbrustfilet mit Geflügelsoße ^{G,a,c,i,j} , dazu BIO-Erbsegemüse^G und Salzkartoffeln	Paniertes Wildlachsfilet ^{MSC,A,A1} ^{D,c,f,g,i,j,n} mit Kräutersoße ^{G,a,c,i,j} und Pasta+Reis ^{M,a,f,g,i,j}
Zugabe			Butterkeks-Milchpudding ^{A,A1,G,h}	Frischobst der Saison	Weißkraut-Rohkostsalat
Menü 2			Kartoffeleintopf ^{G,I} [Gemüsebouillon mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Petersilie], dazu Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k}	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Möhren, Brokkoli, Blumenkohl] Eierkuchen ^{A,A1,C,G} mit Zucker und Apfelmark ³	Knöpfle ^{A,A1,A5,C} [kleine Eierspätzle] mit einer feinen Champignonrahmsob ^e ^{G,a,c,i,j} , dazu Reibekäse ^G
Zugabe			Butterkeks-Milchpudding ^{A,A1,G,h}	Frischobst der Saison	Weißkraut-Rohkostsalat



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

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.



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



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 – Karmut, 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 – Makademianüsse, 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
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

SPEISEPLAN

WOCHE: 06.07.2020 bis 10.07.2020



REGIONAL

ohne GENTECHNIK
JOS



DE-ÖKO-021

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Rindergulasch ^{G,a,c,i,j} [Rindfleischwürfel aus der Schulter] mit Rotkohl ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln	Gedünstetes Hokifilet ^{MSC,D} in milder Senfsoße ^{G,i,a,c,j} , dazu Kartoffelpüree ^G	Toskanische Nudelpfanne ^{A,A1,I} [Tomaten, Zucchini, Champignons] mit Paprikarahmsoße ^{G,a,c,i,j} und Reibekäse ^G	Geflügelbratwürstchen ^{G,I} mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , feinem Rahmwirsing ^G und Salzkartoffeln	Fruchtiges Fischragout ^{MSC,D,G,I,a} ^c [mit Seelachs, Lauch und Apfel] mit Vollkornreis
Zugabe	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	hausgemachte Erdbeerrquarkspeise ^G	Rotkraut-Apfel-Rohkostsalat
Menü 2	Bunter Reis-Gemüse-Topf ^{G,a,c,i,j} [mit Möhren, Erbsen, Mais, Zucchini] mit Kräutersoße ^G	Panierte Gemüsedinos ^{C,I,a} [mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren] mit Rahmsoße ^{G,a,c,i,j} , dazu BIO-Bulgur ^{A,A1}	Rührei ^{C,G} aus BIO-Vollei , BIO-Spinat ^{G,a,c,h,i,j} und Salzkartoffeln	Karottensuppe ^{G,I} mit BIO -Karotten [Gemüsebouillon mit BIO -Karotten- und Kartoffelwürfeln und Petersilie] und Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k}	Bunte Tortellini ^{A,A1,C,G,i} [mit Käsefüllung] mit Sahnesoße ^{C,G,I,a,j} und Reibekäse ^G
Zugabe	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	hausgemachte Erdbeerrquarkspeise ^G	Rotkraut-Apfel-Rohkostsalat



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

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.



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



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 Milchsüßholz, 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 – Makademanüsse, 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
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

SPEISEPLAN

WOCHE: 13.07.2020 bis 17.07.2020



REGIONAL

ohne
GENTECHNIK
JOS



	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG	
Menü 1	Schweinebraten [aus der Schulter] mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} dazu Bohnengemüse ^G aus BIO -Bohnen und Salzkartoffeln	Gedünstete Fischwürfel^{MSC,D} [vom Seelachs] in fruchtiger Tomatensoße ^G mit BIO -Couscous ^{A,A1}	Bunte Schleifchen- Nudeln^{A,A1} mit Pastinakencreme- soße ^G und Reibekäse ^G	Westernpfanne^{G,a,c,i,} [Rindfleischstreifen aus der Schulter, grüne Bohnen, Zucchini, Mais, Paprika], dazu Vollkornreis	Marinierter Hering^{(MSC),C,D,G} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Salzkartoffeln	
Zugabe	Milchpudding mit Vanillegeschmack ^G	Chinakohlsalat mit Mandarine	Frischobst der Saison	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel- Rohkostsalat	
Menü 2	Minestrone^{A,A1,C,I} [Italienische Gemüsebouillon mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Muschelnudeln] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k}	Schupfnudel- Gemüsepfanne [Kartoffelnudeln mit Erbsen, Champignons, Paprika] mit einer feinen Karottensoße ^{G,a,c,i,j}	Gemüseragout^{G,I,a,c,j} [Tomaten, Sellerie, Lauch] mit BIO -Reis und Hirtenkäsewürfeln ^G	Vorsuppe^{A,A1,C,G,I,} [Gemüsebouillon mit Möhren, Blumenkohl, Kohlrabi, Reis] Leicht gesüßte Nudeln^{A,A1} mit Vanillesoße ^G	Gemüsebällchen^{A,A1,} ^{F,c,g,i,j} [mit Möhren, Erbsen, Mais] mit milder Orangen- Kokossoße ^{a,g,i} , dazu BIO -Reis	
Zugabe	Milchpudding mit Vanillegeschmack ^G	Chinakohlsalat mit Mandarine	Frischobst der Saison	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel- Rohkostsalat	



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

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.



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



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 – Makadamiäpnüsse, 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
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

SPEISEPLAN

WOCHE: 20.07.2020 bis 24.07.2020



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS
DE-ÖKO-021

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG	
Menü 1	Fruchtig mildes Putencurry^{G,a,c,i,j} [aus der Putenoberkeule, mit Ananaswürfeln], dazu BIO-Reis	Gedünstetes Seelachsfilet^{(MSC),D} mit Petersiliensoße ^{G,a,c,i,j} , BIO-Möhrengemüse^G und Salzkartoffeln	Fußballnudeln^{A,A1,C} mit Spinatcremesoße ^G und Reibekäse ^G	Königsberger Klopse^{21,(S),A,A1,C,G,J,f,i} in feiner Kapernsoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln	Paniertes Hokifilet^{MSC,A,A1,A4,D,G} mit leichter Dillssoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Erbsen-Maisgemüse ^G und Vollkornreis	
Zugabe	Gurkensalat	hausgemachte Mangoquarkspeise^G	Frischobst der Saison	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	
Menü 2	Schnittlauchquark^G mit Salzkartoffeln	Buchstaben-nudelsuppe^{A,A1,C,I} [Gemüsebouillon mit Möhren, Erbsen, Mais und Nudeln] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k}	Gemüseteller^{a,c,g,i,j} [Romanesco, gelbe und orange Möhren, Romano Brechbohnen] mit leichter Käsesoße ^{G,a,c,i,j} und BIO-Reis	Eierragout^{C,G,I,a,j} mit Gemüstreifen [Möhren, Sellerie, Lauch] und Salzkartoffeln	Kartoffel-Gemüsepfanne^{a,c,g,i,j} [mit Broccoli, Zucchini, Champignons] mit Paprikarahmssoße ^{G,a,c,i,j}	
Zugabe	Gurkensalat	hausgemachte Mangoquarkspeise^G	Frischobst der Saison	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	



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

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.



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



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 – Makadamiennüsse, H9 – Queenstandnüsse, 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
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

SPEISEPLAN

WOCHE: 27.07.2020 bis 31.07.2020



REGIONAL

ohne GENTECHNIK
JOS



DE-ÖKO-021

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	<p>Bolognese^{(S),G,I,a,c,j} (tomatisierte Hackfleischsoße)</p> <p>[Schweinefleisch aus der Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie], Vollkorn-Gabelspaghetti^{A,A1,c,f}, dazu Reibekäse^G</p>	<p>Paniertes Seelachsfilet^{(MSC),A,A1} ,D,G</p> <p>mit Schnittlauchsoße^{G,a,c,i}, gelben und orangenen Möhren^G, dazu Kartoffelpüree^{G,L}</p>	<p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</p> <p>mit herzhafter Bratensoße^{G,a,c,i,j}, dazu BIO-Erbsengemüse^G und BIO-Reis</p>	<p>Kartoffel-Broccoli-Tomatenpfanne, dazu eine Bechamelseiße^G [helle Milchsoße]</p>	<p>Gedünsteter Wildlachs^{(MSC),D,G,a,c,f} i,j,n</p> <p>in milder Zitronensoße^{G,I,a,c,j} und Salzkartoffeln</p>
Zugabe	Chinakohlsalat	Frischobst der Saison	Naturjoghurt ^(G) (1,5%) mit Apfelmark ³	Frischobst der Saison	Möhren-Rohkostsalat
Menü 2	<p>"Gartenfräulein" Bunt Gemüse-Gratin^{C,G,I} [mit Kartoffelscheiben, Möhren Duo, Romanesco, Kohlrabi und Käse überbacken] dazu Sahnesoße^{C,G,I,a,j}</p>	<p>Eieromelette^{C,G,a} mit BIO-Spinat^{G,a,c,h,i,j} und Salzkartoffeln</p>	<p>Vegetarische Maultaschen^{A,A1,C,I,g} [mit Möhren, Spinat, Zwiebeln] mit Gemüserahmsoße^{G,a,c}, [mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren]</p>	<p>Linsensuppe^{G,I} aus BIO-Linsen [Gemüsebouillon mit Kartoffelwürfeln, Möhren und Sellerie] mit Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,f,g} h,k</p>	<p>Mediterraner Zucchini topf^{G,a,c,i,j} [mit Zucchini, Tomaten, Möhren, Paprika] mit Hirtenkäsewürfeln^G, dazu BIO-Reis</p>
Zugabe	Chinakohlsalat	Frischobst der Saison	Naturjoghurt ^(G) (1,5%) mit Apfelmark ³	Frischobst der Saison	Möhren-Rohkostsalat



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

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.



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



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 – Makadamiänüsse, 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
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch