

SPEISEPLAN

WOCHE: 01.07.2021 bis 02.07.2021



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS



	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1				Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Langkornreis, Kohlrabi, Erbsen]  Hefeklöße ^{A,A1,C,G,f,h} mit heißen Kirschen	Gedünsteter Wildlachs ^{(MSC),A,A1,D,G,c,f,i,j,n}  in milder Zitronensoße ^{A,A1,G,I,c,j} und Salzkartoffeln 
Zugabe				Frischobst der Saison	Möhrenrohkostsalat
Menü 2				Mediterraner Zucchini topf ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Zucchini, Tomaten, Möhren, Paprika] mit Hirtenkäsewürfeln ^G , dazu BIO-Couscous ^{A,A1} 	Vegetarische Maultaschen ^{A,A1,C,I,g} [mit Möhren, Spinat, Zwiebeln] mit Gemüsecremesoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren] 
Zugabe				Frischobst der Saison	Möhrenrohkostsalat



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 – 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: 05.07.2021 bis 09.07.2021



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS
DE-ÖKO-021



	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Rindergemüse- gulasch ^{A,A1,G,c,i,j} [Rindfleischwürfel aus der Schulter, mit Champignons, Möhren und Zucchini] mit Salzkartoffeln	Bunte Pizzasuppe ^{21,G,I} [Kräuter, passierte Tomaten, Mais, Paprika, Champignons, Hackfleisch, Käse und Sahne verfeinert] dazu 2 Baguette- scheiben ^{A,A1,A3}	Panierte Jagdwurstscheibe ^{2,3,A,A1,C,G,J} mit fruchtiger Tomatensoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Vollkorn- Gabelspaghetti ^{A,A1} , dazu Reibekäse ^G	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 Gemüstreifen [mit Möhren, Porree und Sellerie] in Dillsoße ^{A,A1,G,I,c,j} und BIO-Reis
Zugabe	Schokopudding ^G	Frischobst der Saison	Weißkraut- Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Gurkensalat
Menü 2	Spirelli-Nudeln ^{A,A1,c,f} mit bunter Gemüse- Kräutersoße ^{A,A1,G,I,c,j} [mit Regenbogenmöhren und Erbsen]	"Gartenfräulein" Buntes Kartoffel- Gemüse-Gratin ^{C,G,I} [mit Kartoffelscheiben, Blumenkohl, Romanesco und Käse überbacken] dazu Karottensoße ^{A,A1,C,G,I,j}	Panierte Polenta- Knuspertasche ^{A,A1,g} ^{c,f,i,j} [Maisgrießtasche] mit Schnittlauchsoße ^{A,A1,G} ^{,c,i,j} , dazu Kartoffelpüree ^{G,L}	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren] Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zimt-Zucker und Pflirsichkompott	Knöpfle ^{A,A1,A5,C,f} [kleine Eierspätzle] mit einer feinen Champignoncremeso- ße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Reibekäse ^G
Zugabe	Schokopudding ^G	Frischobst der Saison	Weißkraut- Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Gurkensalat



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 - Makadamanüsse, 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: 12.07.2021 bis 16.07.2021



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS
DE-ÖKO-021



	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Putenragout [aus der Putenoberkeule] mit kleinen Gemüsewürfeln [Sellerie, Möhren, Porree] in leichter Bratensoße ^{A,A1,G,I,C,j} , dazu BIO-Reis	Würstchengulasch ^{2,3,8,A,A1,G,c,i,j} mit Tomatenstücken, dazu Hörnchennudeln ^{A,A1,c,f} und Reibekäse ^G	Gekochtes BIO-Ei ^C in leichter Senfsoße ^{A,A1,G,J,c,i} mit Salzkartoffeln	Rinderbraten [aus der Schulter] mit Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Bohnengemüse ^G aus BIO-Bohnen und Eierspätzle ^{A,A1,A5,C,f}	Marinierter Hering ^{(MSC),C,D,G} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Salzkartoffeln
Zugabe	Frischobst der Saison	hausgemachte Kirschquarkspeise ^G	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel-Rohkostsalat
Menü 2	Paniertes Spinatmedaillon ^{A,A1,A5,C,G,I} mit Sahnesoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Salzkartoffeln	Blumenkohlrahmsuppe ^{A,A1,G} [mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln] dazu Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,g,h,k}	Kräuterquark ^G [Petersilie, Dill, Gartenkresse] 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}	Fußballnudeln ^{A,A1,C} mit Tomaten-Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} dazu geriebener Mozzarella ^G
Zugabe	Frischobst der Saison	hausgemachte Kirschquarkspeise ^G	Rotkraut-Rohkostsalat	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 - 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: 19.07.2021 bis 23.07.2021



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS



	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	<p>Feine Bratwurst^{i,j} mit herzhafter Soße^{A,A1,G,c,i,j}, Bayrisch Kraut^{A,A1,G,c,i,j} und Salzkartoffeln</p>  	<p>Spirelli-Nudeln^{A,A1,c,f} mit Tomaten- Schinken- soße^{2,3,A,A1,G,c,i,j} [mit gebratenen Schinkenwürfeln], dazu Reibekäse^G</p>  	<p>Rinderge- schnetzeltes ^{A,A1,G,c,i,j} [Rindfleischstreifen aus der Schulter in Bratensoße] mit BIO-Möhren- gemüse^G, dazu Serviettensemmel- knödelscheiben ^{A,A1,C,G,f,h}</p>  	<p>Gemüseragout ^{a,c,g,i,j} [mit Möhren, Erbsen, Zucchini, Paprika] in Kräutersoße^{A,A1,G,c,i,j}, dazu BIO-Reis</p>  	<p>„Kapitän Nemo“ Gedünstetes Hokifilet^{(MSC),D} mit Dillsoße^{A,A1,G,c,i,j} und Salzkartoffeln</p>  
Zugabe	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Vanillejoghurt^G	Frischobst der Saison	Chinakohlsalat mit Mandarinen
Menü 2	<p>Karottensuppe^{G,I} mit BIO-Karotten [Gemüsebouillon mit BIO-Karotten- und Kartoffelwürfeln und Petersilie] und Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,A4} ^{,F,K}</p>  	<p>Gemüse-Taler^{A,A1,C} [Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco] mit Schnittlauch- rahmsoße^{A,A1,G,c,i,j}, dazu Vollkornreis</p>  	<p>Bunte Tortellini^{A,A1,C,G,i,f} [mit Käsefüllung] mit einer Paprika- Sahnesoße^{A,A1,G,c,i,j}</p>  	<p>Vorsuppe^{A,A1,C,G,I} [Kartoffelwürfel, Möhren, Kohlrabi] Milchreis^G mit Zimt- Zucker und Apfelmark³</p>  	<p>Hörnchennudeln ^{A,A1,c,f} mit Spinat- Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit BIO-Spinat] und Reibekäse^G</p>  
Zugabe	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Vanillejoghurt^G	Frischobst der Saison	Chinakohlsalat mit Mandarinen



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 Milhzucker, 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: 26.07.2021 bis 30.07.2021



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS
DE-ÖKO-021



	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Schweinegeschnetzeltes A,A1,G,c,i,j [Fleischstreifen aus der Schulter in cremiger Bratensoße] mit Salzkartoffeln	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Langkornreis, Kohlrabi, Erbsen] Hefeklöße ^{A,A1,C,G,f,h} mit heißen Birnen	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen 2,3,8,G,I,a,c,j [Gemüsebouillon mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Petersilie], dazu Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,F,K}	Gedünstetes Putenbrustfilet mit Geflügelsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu BIO-Erbsengemüse^G und Salzkartoffeln	Paniertes Wildlachsfilet ^{MSC,A,A1} ,D,c,f,g,i,j,n mit Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Pasta+Reis ^{M,a,f,g,i,j}
Zugabe	Weißkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	hausgemachte Heidelbeerquarkspeise^G	Frischobst der Saison	Möhren-Rohkostsalat
Menü 2	Nudel-Romanesco-Blumenkohl-Gratin ^{A,A1,C,G,I,f} [mit Käse überbacken], dazu Petersiliensoße ^{A,A1,G,c,i} mit BIO-Petersilie	Gemüse-Mix [Romanesco, Möhren, Paprika, Mais] in einer Bechamelsoße ^{A,A1,G} [helle Milchsoße], dazu Vollkornreis	Bunte Spirelli-Nudeln ^{A,A1,c,f} mit Brokkolissoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Reibekäse ^G	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Möhren, Brokkoli, Blumenkohl] Eierkuchen ^{A,A1,C,G} mit Zucker und Apfelmark ³	Makkaroni ^{A,A1,c,f} mit fruchtiger Paprika-Tomatensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu geriebener Mozzarella ^G
Zugabe	Weißkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	hausgemachte Heidelbeerquarkspeise^G	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 - Makadamanüsse, 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