

Speiseplan für die **Woche vom 01.01.2019 – 04.01.2019**

		FEIERTAG	
Dienstag	Menü 1		
	Menü 2 vegetarisch		
Mittwoch	Menü 1	Geflügelkeulchen ^{A, A1, F} [aus Hähnchenfleisch] mit Bratensoße ^{G, a, c, i, j} und Kartoffeln, dazu Gurken-Salat Kcal 306 Ew 20g F 13g KH 26g	
	Menü 2 vegetarisch	„Schelm“ Vollkorn Mini Gabelspaghetti ^{A, A1, c, f} mit fruchtiger Tomatensoße ^{G, a, c, i, j} und Reibekäse ^G , dazu Gurken-Salat Kcal 293 Ew 11g F 5g KH 50g	★
Donnerstag	Menü 1	„Put Put“ Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Kräutersoße ^{G, l, a, c, j} [mit Möhre, Sellerie und Lauch] und BIO-Reis , dazu Obst Kcal 384 Ew 32g F 10g KH 42g	★
	Menü 2 vegetarisch	Vorsuppe ^{A, A1, C, G, l} Hefeklöße ^{A, A1, C, G, f, h} mit heißen Birnen ^{1, g} Kcal 372 Ew 13g F 10g KH 59g	
Freitag	Menü 1	„Kleine Meerjungfrau“ Mariniertes Hering ^{11, MSC, C, D, G} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Kartoffeln, dazu Chinakohl-Mandarinen-Salat Kcal 331 Ew 19g F 10g KH 37g	★
	Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl-Brokkoli-Cremesuppe ^{G, l} mit Mischbrot ^{A, A1, A3} , dazu Fruchtjoghurt ^G Kcal 364 Ew 20g F 20g KH 25g	

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

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

★ - Diese Speisen entsprechen den Empfehlungen des DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

Speiseplan für die **Woche vom 07.01.2019 – 11.01.2019**

Montag	→ Menü 1	„Mittelmeerzauber“ Fleischklößchen ^{(S/R), C} in Tomatensoße ^{G, a, c, i, j} mit Nudeln ^{A, A1} , dazu Rote Grütze ^{1, A, A1, g} mit Vanillesoße ^G Kcal 358 Ew 19g F 10g KH 48g	
	Menü 2	Buntes Gemüsesüppchen ^{G, l} „Französischer Art“ [Gemüsebouillon, Zucchini, Aubergine, Tomaten, Kräuter und Kartoffelwürfel] mit Vollkornbrot ^{A, A1, A2, A3, f, k} , dazu Rote Grütze ^{1, A, A1, g} mit Vanillesoße ^G Kcal 399 Ew 15g F 10g KH 61g	★
Dienstag	→ Menü 1	Putengeschnetzeltes [Putenfleischstreifen aus der Oberkeule] „Gyros Art“ ^{G, a, c, i, j} mit Kräuterquarkdip ^G und Vollkornreis, dazu Weißkraut-Salat Kcal 347 Ew 29g F 10g KH 35g	★
	vegetarisch Menü 2	Nudel-Romanesco-Auflauf ^{A, A1, C, G, l} mit Sahnesoße ^{G, a, c, i, j} , dazu Weißkraut-Salat Kcal 383 Ew 14g F 20g KH 36g	
Mittwoch	→ Menü 1	Wiener Würstchen ^{2, 3, 8, i, j, (S)} mit Gemüsesoße ^{G, l, a, c, j} und Kartoffelpüree ^{G, l} , dazu frisches Obst Kcal 386 Ew 12g F 26g KH 25g	
	vegetarisch Menü 2	Vegetarische Bolognese ^{G, l, a, c, j} [mit Sellerie-, Karotten- und Poreewürfeln] mit Nudeln ^{A, A1} , dazu frisches Obst Kcal 358 Ew 12g F 4g KH 68g	★
Donnerstag	Menü 1	„Stallbursche“ Rindergulasch ^{G, a, c, i, j} [Rindfleischwürfel aus der Schulter] mit buntem Gemüse ^G [Mais, Paprika, Erbsen] und Kartoffeln, dazu frisches Obst Kcal 395 Ew 22g F 16g KH 41g	★
	→ vegetarisch Menü 2	Vorsuppe ^{A, A1, C, G, l} Eierkuchen ^{A, A1, C, G} mit Zimt-Zucker und Apfelmus ³ Kcal 393 Ew 14g F 21g KH 36g	
Freitag	→ Menü 1	„Meeresbrise“ Paniertes Hokifilet ^{MSC, A, A1, A4, D, G} mit leichter Senfsoße ^{G, J, a, c, i} und BIO-Reis, dazu Gurken-Salat Kcal 305 Ew 22g F 12g KH 25g	★
	vegetarisch Menü 2	Gemüsedinos ^{C, l, a} mit Kräutersoße ^{G, a, c, i, j} und Kartoffelpüree ^{G, l} , dazu Gurken-Salat Kcal 344 Ew 8g F 15g KH 45g	

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 5 – geschwefelt, 8 - Phosphat
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, 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], k – Sesamsamen, i – Sellerie, j – Senf, l – Schwefeldioxid und Sulfide,
 (R) – mit Rindfleisch (S) – mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern

★ - Diese Speisen entsprechen den Empfehlungen des DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

Speiseplan für die **Woche vom 14.01.2019 – 18.01.2019**

Montag	Menü 1	„Wiesenhühnchen“ Hühnchenfleisch [aus Hähnchenfleisch] mit Gemüse [Karotten, Sellerie und Erbsen] in Rahmsoße ^{G, l, a, c, j} und BIO- Reis, dazu frisches Obst	★
		Kcal 343 Ew 26g F 11g KH 34g	
	Menü 2	Karotten-Kartoffel-Cremesuppe ^{G, l} mit Mischbrot ^{A, A1, A3} , dazu frisches Obst	
	vegetarisch	Kcal 354 Ew 12g F 11g KH 51g Kcal 397 Ew 12g F 17g KH 48g	
Dienstag	Menü 1	Bolognese ^{G, l, a, c, g, j} [Schweinefleisch aus d. Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie] mit Vollkorn Mini Gabelspaghetti ^{A, A1, c, f} , dazu Weißkraut-Salat	★
		Kcal 398 Ew 17g F 16g KH 48g	
	Menü 2	Bunter Gemüseteller [Schwarzwurzel, gelbe und orange Möhren, Romano Brechbohnen] mit leichter Käsesoße ^{G, a, c, i, j} und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ^G	
	vegetarisch	Kcal 397 Ew 12g F 17g KH 48g	
Mittwoch	Menü 1	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A, A1} und bunter Kartoffelsalat ^l [Mais, Möhren, Erbsen], dazu Fruchtjoghurt ^G	
		Kcal 371 Ew 17g F 16g KH 47g	
	Menü 2	Winterliches Gemüsesüppchen ^l [Paprika, Möhren Duo, Poree, Sellerie, Reis und Kräutern] mit Vollkornbrot ^{A, A1, A2, A3, f, k} , dazu Fruchtjoghurt ^G	★
	vegetarisch	Kcal 368 Ew 21g F 7g KH 55g	
Donnerstag	Menü 1	Schweinegeschnetzeltes in Bratensoße ^{G, a, c, g, i, j} mit Vollkornreis, dazu Rotkraut-Salat	
		Kcal 369 Ew 22g F 14g KH 39g	
	Menü 2	Vorsuppe ^{A, A1, C, G, l} [Gemüsebouillon, Nudeln, Erbsen, Sellerie, Möhren] Süße Nudeln ^{A, A1} mit Zimt-Zucker und Vanillesoße ^{1, G}	★
	vegetarisch	Kcal 393 Ew 14g F 21g KH 36g	
Freitag	Menü 1	„Ahoi Kapitän!“ Gedünsteter Wildlachs ^{MSC, D, G, a, c, f, i, j, n} mit Gemüsestreifen [Möhre, Sellerie, Lauch] in leichter Zitronensoße ^{G, l, a, c, j} und Kartoffeln, dazu Möhren-Rohkost	★
		Kcal 337 Ew 26g F 11g KH 33g	
	Menü 2	Fußballnudeln ^{A, A1, C} mit Tomaten-Basilikumsoße ^{G, a, c, i, j} , dazu Möhren-Rohkost	
	vegetarisch	Kcal 319 Ew 10g F 5g KH 58g	

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 8 - Phosphat

Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, 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], i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, n – Weichtiere

(S) – mit Schweinefleisch

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

★ - Diese Speisen entsprechen den Empfehlungen des DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

Speiseplan für die Woche vom **21.01.2019 – 25.01.2019**

Montag →	Menü 1	Putengeschnetzeltes [aus der Putenoberkeule] mit kleinen Gemüswürfeln [Sellerie, Karotten, Porree] in Rahmsoße ^{G, l, a, c, j} und Zartweizen ^{A, A1} , dazu Pudding ^G	★
		Kcal 395 Ew 31g F 9g KH 46g	
	Menü 2 vegetarisch	Vollkorn Mini Gabelspaghetti ^{A, A1, c, f} mit Spinat-Rahmsoße ^{G, a, c, g, i, j} , dazu Pudding ^G	
		Kcal 331 Ew 12g F 5g KH 58g	
Dienstag →	Menü 1	Panierte Jagdwurstscheibe ^{2, 3, 8, (S), A, A1, C, G, J} mit Tomatensoße ^{G, a, c, i, j} und Nudeln ^{A, A1} , dazu Gurken-Salat	★
		Kcal 400 Ew 15g F 17g KH 46g	
	Menü 2 vegetarisch	Vorsuppe ^{A, A1, C, G, I} Kräuterquark ^G mit Salzkartoffeln, dazu Gurken-Salat	
		Kcal 288 Ew 16g F 8g KH 36g	
Mittwoch →	Menü 1	„Rodeo Reiter“ Rindergeschnetzeltes ^{G, a, c, i, j} mit Gemüsemix ^G und Semmelknödel ^{A, A1, C, G, f, h} , dazu frisches Obst	★
		Kcal 361 Ew 24g F 13g KH 36g	
	Menü 2 vegetarisch	„Kleiner Raumfahrer“ Gemüsesuppe ^{G, I} [mit Karotten- und Selleriewürfeln, Lauch, Petersilie und Kartoffeln] mit Vollkornbrot ^{A, A1, A2, A3, f, k} , dazu frisches Obst	
		Kcal 399 Ew 15g F 10g KH 61g	
Donnerstag →	Menü 1	Bunte Minestrone ^{A, A1, C, G, I} [Italienische Gemüsesuppe] mit Schnippelwurst ^{2, 3, 8, (S), I, j} , Mehrkornbrot ^{A, A2, A3, A4, k, f} , dazu frisches Obst	★
		Kcal 355 Ew 14g F 9g KH 53g	
	Menü 2 vegetarisch	„Grießkönig“ Vorsuppe ^{A, A1, C, G, I} [Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Sellerie] Grießbrei ^{A, A1, G} mit Zimt-Zucker und Apfelmus ³ , dazu frisches Obst	
		Kcal 391 Ew 15g F 13g KH 52g	
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	★
		Kcal 381 Ew 19g F 15g KH 41g	
	Menü 2 vegetarisch	Rote-Bete-Taler ^{A, A1} mit Sahnesoße ^{G, a, c, i, j} und Kartoffeln, dazu Möhren-Rohkost	
		Kcal 385 Ew 9g F 11g KH 53g	

*** 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

★ - Diese Speisen entsprechen den Empfehlungen des DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

Speiseplan für die **Woche vom 28.01.2019 – 31.01.2019**

Montag	→ Menü 1	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße ^{G, a, c, i, j} , Erbsengemüse ^G und Kartoffelpüree ^{G, L} dazu Pudding ^G Kcal 348 Ew 33g F 5g KH 41g	★
	vegetarisch Menü 2	„Gartenfräulein“ Bunttes Kartoffel-Möhren-Gratin ^{C, G, I} [mit Kartoffelscheiben, Möhren Duo und Käse überbacken] mit Sahnesoße ^{G, a, c, i, j} , dazu Pudding ^G Kcal 383 Ew 14g F 20g KH 36g	
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 Kcal 389 Ew 23g F 18g KH 34g	
	vegetarisch Menü 2	Gekochtes BIO-Ei ^C in Dillsoße ^{G, J, a, c, i} mit Kartoffeln, dazu Rotkraut- Salat Kcal 391 Ew 14g F 18g KH 41g	★
Mittwoch	→ Menü 1	„Schnipp Schnapp“ Würstchengulasch ^{2, 3, 8, (S), G, a, c, i, j} mit Nudeln ^{A, A1} , dazu Rote-Bete-Salat ¹¹ Kcal 361 Ew 18g F 17g KH 35g	
	vegetarisch Menü 2	Reiseintopf ^f [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Blumenkohl, Sellerie und Langkornreis] und Vollkornbrot ^{A, A1, A2, A3, f, k} , dazu Fruchtquarkspeise ^G Kcal 352 Ew 19g F 8g KH 49g	★
Donnerstag	Menü 1	Schweinebraten ^{G, a, c, i, j} [aus der Schulter] mit Mangold ^{G, a, c, i, j} und Spätzle ^{A, A1, C} , dazu frisches Obst Kcal 372 Ew 30g F 17g KH 23g	★
	→ vegetarisch Menü 2	„Lausbub“ Vorsuppe ^{A, A1, C, G, I} Germknödel ^{2, A, A1, c, f, g, h} mit Vanillesoße ^{1, G} Kcal 409 Ew 12g F 7g KH 78g	

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 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

★ - Diese Speisen entsprechen den Empfehlungen des DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.