

Speiseplan für die Woche vom 01.07.2019 bis 05.07.2019

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 
	Menü 2 vegetarisch	Karotten-Kartoffel-Rahmsuppe ^{G,l} mit Kräutern, dazu Mischbrot ^{A,A1,A3} , dazu frisches Obst
Dienstag	Menü 1	Bolognese ^{G,l,a,c,g,j} [Schweinefleisch aus d. Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie], Vollkorn-Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} , Reibekäse ^G , Weißkrautsalat 
	Menü 2 vegetarisch	Bunter Gemüseteller [Schwarzwurzel, gelbe und orange Möhren, Romano Brechbohnen] mit leichter Käsesoße ^{G,a,c,i,j} und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ^G
Mittwoch	Menü 1	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A,A1} mit Soße ^{G,a,c,g,i,j} , Spitzkohl ^{G,a,c,i,j} und Kartoffeln, dazu frisches Obst
	Menü 2 vegetarisch	Buntes Gartengemüsesüppchen ^l [Paprika, Möhren Duo, Kohlrabi, Erbsen, Reis und Kräuter] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} , dazu frisches Obst 
Donnerstag	Menü 1	Schweinegeschnetzeltes in Bratensoße ^{G,a,c,g,i,j} mit Vollkornreis, dazu Rotkraut-Apfel-Salat
	Menü 2 vegetarisch	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} [Gemüsebouillon, Nudeln, Erbsen, Sellerie, Möhren] Süße Nudeln ^{A,A1} mit Vanillesoße ^{l,G} 
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 
	Menü 2 vegetarisch	Fußballnudeln ^{A,A1,C} mit Tomaten-Basilikumsoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Möhren-Rohkost

*** 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], I – 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

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 08.07.2019 bis 12.07.2019**

Montag	Menü 1	Putengeschnetzeltes [aus der Putenoberkeule] mit kleinen Gemüswürfeln [Sellerie, Karotten, Porree] in Bratensoße ^{G,I,a,c,j} und Zartweizen ^{A,A1} , dazu Milchpudding ^G	
	Menü 2 vegetarisch	Spinatmedaillon ^{A,A1,A5,C,G,I} mit Sahnesoße ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln, dazu Milchpudding ^G	
Dienstag	Menü 1	Panierte Jagdwurstscheibe ^{(S),2,3,8,,A,A1,C,G,J} mit Tomatensoße ^{G,a,c,i,j} und Nudeln ^{A,A1} , dazu Gurken-Salat	
	Menü 2 vegetarisch	Kräuterquark ^G [mit Dill, Schnittlauch und Petersilie] mit Salzkartoffeln, dazu Gurken-Salat	
Mittwoch	Menü 1	„Rodeo Reiter“ Rindergeschnetzeltes ^{G, a, c, i, j} , Kohlrabigemüse ^G u. Semmelknödelscheiben ^{A,A1,C,G,f,h} , dazu frisches Obst	
	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	
Donnerstag	Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit heller Gemüsesoße ^{G,a,c,i,j} und BIO-Reis , dazu frisches Obst	
	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	
Freitag	Menü 1	„Moby Dick“ Fischragout ^{MSC,D} [aus Seelachswürfeln] mit Gemüsestreifen [mit Möhren, Porree und Sellerie] in Dillsoße ^{G,I,a,c,j} und BIO-Reis , dazu Möhren-Rohkost	
	Menü 2 vegetarisch	Vollkorn-Mini-Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} mit Spinat-Frischkäsesoße ^{G,a,c,g,i,j} , 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 15.07.2019 bis 19.07.2019**

Montag	Menü	1	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Erbsengemüse ^G und Kartoffelpüree ^{G,L} dazu frisches Obst 
	vegetarisch Menü	2	„Gartenfräulein“ Bunttes Kartoffel-Möhren-Gratin ^{C,G,I} [mit Kartoffelscheiben, Möhren Duo und Käse überbacken] mit Sahnesoße ^{C,G,I,a,j} , dazu frisches Obst
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
	vegetarisch Menü	2	Gekochtes BIO-Ei ^C in leichter Dill-Senfsoße ^{G,J,a,c,i} mit Kartoffeln, dazu Rotkraut- Salat 
Mittwoch	Menü	1	„Schnipp Schnapp“ Würstchengulasch ^{2,3,8,(S),G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1} , dazu Rote-Bete-Salat ¹¹
	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 
Donnerstag	Menü	1	Schweinebraten ^{G,a,c,i,j} [aus der Schulter] mit Bohnengemüse ^G aus BIO-Bohnen und Spätzle ^{A,A1,C} , dazu frisches Obst 
	vegetarisch Menü	2	Schokopuddingsuppe ^G mit einem Milchbrötchen ^{A,A1,C,G,h} , dazu frisches Obst
Freitag	Menü	1	Marinierter Hering ^{11,MSC,C,D,G} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Kartoffeln, dazu Möhren-Apfel-Rohkost 
	vegetarisch Menü	2	Nudeln ^{A,A1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Möhren-Apfel-Rohkost

*** 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

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 22.07.2019 bis 26.07.2019

Montag	Menü 1	Bratwurst ^{(S),i,j} mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Bayrisch Kraut ^{G,a,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{G,l} , dazu frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	Nudelpfanne ^{A,A1,l} [aus Mais, Möhren, Erbsen, Paprika] mit Kräutersoße ^{G,a,c,i,j} , dazu frisches Obst	
Dienstag	Menü 1	Hacklops ^{21,(S/R),A,A1,C,i,j} mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Mischgemüse ^G [Karotten und Erbsen] und BIO -Reis, dazu Birnenwürfel mit Vanillesoße ^G	
	Menü 2 vegetarisch	Gemüsesuppe ^{G,l} [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Blumenkohl, Sellerie, Karottenwürfeln und Kartoffeln] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} , dazu Birnenwürfel mit Vanillesoße ^G	
Mittwoch	Menü 1	Schweinegeschnetzeltes ^{G,a,c,i,j} [Fleischstreifen aus der Schulter in cremiger Bratensoße] mit Nudeln ^{A,A1} , dazu Möhren-Rohkost	
	Menü 2 vegetarisch	Eieromelette ^{C,G,a} mit BIO -Spinat ^{G,a,c,h,i,j} und Salzkartoffeln, dazu Pudding ^G	
Donnerstag	Menü 1	Geflügelkeulchen ^{A,A1,F} [aus Hähnchenfleisch] mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , buntes Gemüse ^G [Karotten Duo, Zucchini u. Pastinaken] und Semmelknödelscheiben ^{A,A1,C,G,f,h} , dazu frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} [Kartoffelwürfel, Sellerie, Möhren, Brokkoli] Milchreis ^G mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott, dazu frisches Obst	
Freitag	Menü 1	„Kapitän Nemo“ Gedünstetes Hokifilet ^{MSC,D} mit leichter Senfsoße ^{G,J,a,c,i} und Pasta+Reis ^{M,a,f,g,i,j} , dazu Gurken-Salat	
	Menü 2 vegetarisch	Nudeln ^{A,A1} mit Broccolissoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Fruchtjoghurt ^G	

*** 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 29.07.2019 bis 31.07.2019**

Montag	Menü 1	Putenstreifen in Bratensoße ^{G,a,c,i,j} mit Maisgemüse ^G und Salzkartoffeln, dazu Milchpudding ^G	
	Menü 2 vegetarisch	Petersilienquark ^G und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat	
Dienstag	Menü 1	Schweinebraten [aus der Oberkeule] mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , dazu BIO -Möhren, Spätzle ^{A,A1,C} und frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	Bunte Spirelli ^{A,A1,f} mit Gemüse-Kräutersoße ^{G,l,a,c,j} , dazu frisches Obst	
Mittwoch	Menü 1	„Put Put“ Geflügel-Frikadelle ^{21,A,A1,C,G} mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Apfel-Rotkohl ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln, dazu frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{A,A1,C,l} [mit Erbsen, Möhren und Mais] mit Rahm-Champignonsoße ^{G,a,c,i,j} , dazu frisches Obst	

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], I – 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.