

# SPEISEPLAN - 01.05.2024 bis 03.05.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!






	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>				<b>Gedünstetes Putenbrustfilet</b> mit Geflügelsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Spitzkohlgemüse <sup>G</sup> und Salzkartoffeln	<b>Gedünsteter Wildlachs</b> <sup>(MSC),D,G,a,c,f,i,j,n</sup> mit Kräutersoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und <b>BIO-Reis</b>
				<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Möhren-Rohkostsalat</b>
<b>Menü 2</b>				<b>Vorsuppe</b> <sup>A,A1,C,G,I,-</sup> [Möhren, Brokkoli, Blumenkohl] <b>Eierkuchen</b> <sup>8,A,A1,C,G,f,h</sup> mit Zucker und Apfelmark <sup>3</sup>	<b>Nudel-Romanesco-Blumenkohl-Gratin</b> <sup>A,A1,C,G,I,f</sup> [mit Käse überbacken], dazu Petersiliensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> mit <b>BIO-Petersilie</b>
				<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Möhren-Rohkostsalat</b>

**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 - 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

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Buchstaben-nudelsuppe</b> <sup>A,A1,C,I,f</sup> mit Hähnchenfleischwürfeln und Gemüse [Geflügelbouillon mit Erbsen, Möhren, Sellerie], dazu Vollkornbrot A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h 	<b>Geflügelfrikadelle</b> A,A1,C,I,J,g mit Bratensoße <sup>A,A1,G,I,c,j</sup> , dazu <b>BIO</b> -Möhrengemüse <sup>G</sup> und Salzkartoffeln 	<b>Makkaroni-Auflauf</b> <sup>A,A1,C,G,f</sup> [mit Käse überbacken] mit Lachswürfeln <sup>D</sup> , Brokkoli, und Möhren, dazu Petersiliensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> mit <b>BIO</b> -Petersilie 		
	<b>Schokopudding</b> <sup>G</sup>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Gurkensalat</b>		
<b>Menü 2</b>	<b>Gemüse-Mix</b> [Romanesco, Möhren, Paprika, Mais] in einer holländischen Soße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu <b>BIO</b> -Reis 	<b>Schupfnudelplatte</b> A,A1,C,I [Nudeln aus Kartoffelteig] mit buntem Gemüse [Erbsen, Pastinaken, Champignons], dazu eine Bechamelsoße <sup>A,A1,G</sup> [helle Milchsoße] 	<b>Eierragout</b> <sup>A,A1,C,G,I,j</sup> mit Gemüseeinlage [Möhren, Sellerie, Lauch] und Salzkartoffeln 		
	<b>Schokopudding</b> <sup>G</sup>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Gurkensalat</b>		

**FRISCHE VON NEBENAN:**  
Unser Herz schlägt für Thüringen. Wir setzen auf regionale Anbieter, die unsere strengen Qualitätsanforderungen 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
- 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 - 13.05.2024 bis 17.05.2024


Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Schweinebraten</b> [aus der Schulter] mit Bratensoße <sup>A,A1,G,I,c,j</sup> , dazu Rotkohl <sup>a,c,g,i,j</sup> und Servietten- semmelknödelscheiben <sup>A,A</sup> 1,C,G,f,h 	<b>Schokopudding- suppe</b> <sup>G,f,h</sup> mit einem Milchbrötchen <sup>A,A1,C,G,f,h,k</sup> 	<b>Rührei</b> <sup>C,G</sup> mit <b>BIO</b> -Spinat <sup>A,A1,G,c,h,i,j</sup> , dazu Salzkartoffeln 	<b>Westernpfanne</b> <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [Rindfleischstreifen aus der Schulter, grüne Bohnen, Zucchini, Mais, Paprika], dazu <b>BIO</b> -Reis 	<b>Marinierter Hering</b> <sup>(MSC),C,D,G,j</sup> [mit Sahne, Milch, Apfel- und Rote-Betewürfeln] mit Salzkartoffeln 
	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Chinakohlsalat</b>	<b>hausgemachte Bananenquarkspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Möhren-Apfel- Rohkostsalat</b>
<b>Menü 2</b>	<b>Panierter Blumenkohl- Käse-Stern</b> <sup>A,A1,C,G,f,h,i,j,k</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und Kartoffelpüree <sup>G,L,c,f</sup> 	<b>Vollkorn- Gabelspaghetti</b> <sup>A,A1,c,f</sup> dazu Tomaten-Basilikum- soße <sup>A,A1,c,g,i,j</sup> mit <b>BIO</b> - Basilikum und Reibekäse <sup>G</sup> 	<b>Mediterraner Kichererbseneintopf</b> <sup>3,A</sup> <sup>A1,c,g,i,j</sup> [mit Tomaten, Zucchini, Möhre und Paprika], dazu Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h</sup> 	<b>Vorsuppe</b> <sup>A,A1,C,G,I</sup> [Gemüsebouillon, Langkornreis, Erbsen, Sellerie, Möhren, Spargel] <b>Germknödel mit Kirschfüllung</b> <sup>2,A,A1,c,f,g,h</sup> , dazu Vanillesoße <sup>1,G,c,f,h</sup> 	<b>Eierspätzle</b> <sup>A,A1,C,f</sup> dazu eine cremige 3- Käse- soße <sup>8,A,A1,G</sup> [mit Frischkäse, Schmelzkäse, Parmesan] 
	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Chinakohlsalat</b>	<b>hausgemachte Bananenquarkspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Möhren-Apfel- Rohkostsalat</b>

**SIE LIEBEN  
ABWECHSLUNG? WIR  
AUCH.**  
Jede Jahreszeit hat ihren  
eigenen Geschmack.  
Saisonale Lebensmittel  
gehören bei uns zum  
Standard.



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



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

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>		<b>Nudel-Gemüsepfanne</b> <sup>A,A1,c,f</sup> mit Balkangemüse [Möhren, Bohnen, Paprika] mit Petersiliensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> mit <b>BIO</b> -Petersilie	<b>Fruchtig mildes Putencurry</b> <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [aus der Putenoberkeule, mit Ananaswürfeln], dazu <b>BIO</b> -Couscous <sup>A,A1</sup>	<b>Gemüseteller</b> [Romanesco, gelbe und orange Möhren, Romano Brechbohnen] mit Kräutersoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und Kartoffelpüree <sup>G,L,c,f</sup>	<b>Paniertes Hokifilet</b> <sup>(MSC),A,A1,A4,D,G</sup> mit Dillsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu <b>BIO</b> -Erbsegemüse <sup>G</sup> und Salzkartoffeln
		Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Milchpudding mit Vanillegeschmack <sup>G</sup>
<b>Menü 2</b>		<b>Reiseintopf</b> <sup>i</sup> [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Sellerie und Langkornreis] und Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h</sup>	<b>Schnittlauchquark</b> <sup>G</sup> mit Salzkartoffeln	<b>Vorsuppe</b> <sup>A,A1,C,G,I</sup> [Gemüsebouillon, Kartoffelwürfel, Möhren, Erbsen, Sellerie, Kohlrabi] <b>Milchreis</b> <sup>G</sup> mit Zimt-Zucker und heißen roten Früchten [Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen]	<b>Bunte Tortellini</b> <sup>A,A1,C,G,f,i</sup> [mit Käsefüllung] mit Sahnesoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und Reibekäse <sup>G</sup>
		Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Milchpudding mit Vanillegeschmack <sup>G</sup>

**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



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 - 27.05.2024 bis 31.05.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> mit herzhafter Bratensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu zartes Kohlrabigemüse und <b>BIO</b> -Reis  <b>hausgemachte Erdbeer-Quarkspeise<sup>G</sup></b>	<b>Backfisch</b> (MSC) <sup>A,A1,C,D,J</sup> ,a,b,f,g,i [vom Seelachs] mit Schnittlauchsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Möhregemüse <sup>G</sup> und Kartoffelpüree <sup>G,L,c,f</sup>  <b>Frischobst</b> der Saison	<b>Bolognese</b> <sup>A,A1,G,I,c,j</sup> (tomatisierte Hackfleischsoße) [Schweinefleisch aus der Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie], Vollkorn-Gabelspaghetti <sup>A,A1,c,f</sup> , dazu Reibekäse <sup>G</sup>  <b>Gurkensalat</b>	<b>Vorsuppe</b> <sup>A,A1,C,G,I</sup> [Gemüsebouillon, Langkornreis, Kohlrabi, Erbsen] <b>Hefeklöße</b> <sup>A,A1,C,G,f,h</sup> mit heißen Birnen  <b>Frischobst</b> der Saison	<b>Gedünsteter Wildlachs</b> <sup>(MSC),D</sup> in milder Zitronensoße <sup>A,A1,G,I,c,j</sup> und Salzkartoffeln  <b>Möhrenrohkostsalat</b>
<b>Menü 2</b>	<b>Linsensuppe</b> <sup>G</sup> aus <b>BIO</b> -Linsen [Gemüsebouillon mit Kartoffelwürfeln, Möhren und Sellerie] mit Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h</sup>  <b>hausgemachte Erdbeer-Quarkspeise<sup>G</sup></b>	<b>Eieromelette</b> <sup>C,G,a</sup> mit <b>BIO</b> -Spinat <sup>A,A1,G,c,h,i,j</sup> und Salzkartoffeln  <b>Frischobst</b> der Saison	<b>Gemüse-Rösti</b> <sup>3,A,A1,C</sup> mit Joghurt-Kräuterquark-Dip <sup>G</sup> und Salzkartoffeln  <b>Gurkensalat</b>	<b>Mediterraner Zucchiniopf</b> <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [mit Zucchini, Tomaten, Möhren, Paprika] mit Hirtenkäsewürfeln <sup>G</sup> , dazu <b>BIO</b> -Reis  <b>Frischobst</b> der Saison	<b>Vegetarische Maultaschen</b> <sup>A,A1,C,I,g</sup> [mit Kartoffeln, Möhren, Spinat, Zwiebeln] mit Gemüsecreme-soße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren]  <b>Möhrenrohkostsalat</b>

**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

**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