

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	<p>Klopse "Königsberger Art" ^{21,(S),A,A1,C,G,J,f,i} in feiner Kapernsoße ^{A,A1,G,c,i,j}, dazu Salzkartoffeln</p> <p>Rotkraut-Rohkostsalat</p>	<p>Nudel-Gemüsepfanne ^{A,A1,c,f} mit Balkangemüse [Möhren, Bohnen, Paprika] mit Petersiliensoße ^{A,A1,G,c,i,j} mit BIO-Petersilie</p> <p>Frischobst der Saison</p>	<p>Fruchtig mildes Putencurry ^{A,A1,G,c,i,j} [aus der Putenoberkeule, mit Ananaswürfeln], dazu BIO-Couscous ^{A,A1}</p> <p>Gurkensalat</p>	<p>Gemüseteller [Romanesco, gelbe und orange Möhren, Romano Brechbohnen] mit Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}</p> <p>Frischobst der Saison</p>	<p>Paniertes Hokifilet ^{(MSC),A,A1,A4,D,G} mit Dillsoße ^{A,A1,G,c,i,j}, dazu BIO-Erbsengemüse ^G und Salzkartoffeln</p> <p>Milchpudding mit Vanillegeschmack ^G</p>
Menü 2	<p>Fußballnudeln ^{A,A1,C} mit Spinat-Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit BIO-Spinat] und Reibekäse ^G</p> <p>Rotkraut-Rohkostsalat</p>	<p>Reiseintopf ^I [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Sellerie und Langkornreis] und Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h}</p> <p>Frischobst der Saison</p>	<p>Schnittlauchquark ^G mit Salzkartoffeln</p> <p>Gurkensalat</p>	<p>Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon, Kartoffelwürfel, Möhren, Sellerie, Rosenkohl] Milchreis ^G mit Zimt-Zucker und heißen roten Früchten [Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen]</p> <p>Frischobst der Saison</p>	<p>Bunte Tortellini ^{A,A1,C,G,f,i} [mit Käsefüllung] mit Sahnesoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Reibekäse ^G</p> <p>Milchpudding mit Vanillegeschmack ^G</p>

**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 - 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

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	<p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit herzhafter Bratensoße^{A,A1,G,c,i,j}, dazu feiner Rahmwirsing^G und BIO-Reis</p> 	<p>Backfisch^{(MSC),8,A,A1,D} [vom Seelachs] mit Schnittlauchsoße^{A,A1,G,c,i,j}, dazu BIO-Möhrengemüse^G und Salzkartoffeln</p> 	<p>Bolognese^{A,A1,G,I,c,j} (tomatisierte Hackfleischsoße) [Schweinefleisch aus der Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie], Vollkorn-Gabelspaghetti^{A,A1,c,f}, dazu Reibekäse^G</p>  	<p>Vorsuppe^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon, Langkornreis, Kohlrabi, Erbsen] Hefeklöße^{A,A1,C,G,f,h} mit heißen Birnen</p>  	<p>Gedünsteter Wildlachs^{(MSC),D,G,a,c,f,i,j,n} in milder Zitronensoße^{A,A1,G,I,c,j} und Salzkartoffeln</p>  
	hausgemachte Kirsch-Quarkspeise^G	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Möhrenrohkostsalat
Menü 2	<p>Linsensuppe^{G,I} aus BIO-Linsen [Gemüsebouillon mit Kartoffelwürfeln, Möhren und Sellerie] mit Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h}</p>  	<p>Eieromelette^{C,G,a} mit BIO-Spinat^{A,A1,G,c,h,i,j} und Kartoffelpüree^{G,L,c,f}</p>  	<p>Gemüse-Rösti^{3,A,A1,C} mit Joghurt-Kräuterquark-Dip^G und Salzkartoffeln</p>  	<p>Mediterraner Zucchiniopf^{A,A1,G,c,i,j} [mit Zucchini, Tomaten, Möhren, Paprika] mit Hirtenkäsewürfeln^G, dazu BIO-Reis</p>  	<p>Vegetarische Maultaschen^{A,A1,C,I,g} [mit Kartoffeln, Möhren, Spinat, Zwiebeln] mit Gemüsecremesoße^{A,A1,G,c,i,j} [mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren]</p>  
	hausgemachte Kirsch-Quarkspeise^G	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Möhrenrohkostsalat

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.

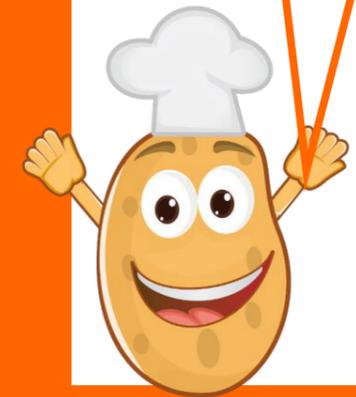
-  Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
-  Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
-  Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
-  **Fischgericht** bzw. wird mit Bestandteilen 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

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	<p>Rindergemüsegulasch^A A1,G,c,i,j [Rindfleischwürfel aus der Schulter, mit Champignons, Möhren und Zucchini] mit Serviettensemmelknödelscheiben^{A,A1,C,G,f,h}</p> <p>Schokopudding^G</p>	<p>"Gartenfräulein" Bunttes Kartoffel-Gemüse-Gratin^{C,G,I} [mit Kartoffelscheiben, Möhren, Blumenkohl, Romanesco und Käse überbacken] dazu Karottensoße^{A,A1,C,G,I,j}</p> <p>Frischobst der Saison</p>	<p>Panierte Jagdwurstscheibe^{2,3,A,A1,c,i,j} mit fruchtiger Tomatensoße^{A,A1,G,c,i,j} und Vollkorn-Gabelspaghetti^{A,A1,c,f}, dazu Reibekäse^G</p> <p>Weißkraut-Rohkostsalat</p>	<p>Vegetarische rote Paprikaschote^{A,A1,I,J,c,f,g} mit Rahmsoße^{A,A1,G,c,i,j}, dazu Salzkartoffeln</p> <p>Frischobst der Saison</p>	<p>Fischtopf^{(MSC),D} [aus Seelachswürfeln] mit zarten Gemüsestreifen [mit Möhren, Porree und Sellerie] in Dillsoße^{A,A1,G,I,c,j} und BIO-Bulgur^{A,A1}</p> <p>Gurkensalat</p>
Menü 2	<p>Spiirelli-Nudeln^{A,A1,c,f} mit bunter Gemüse-Kräutersoße^{A,A1,G,I,c,j} [mit Erbsen und Regenbogenmöhren]</p> <p>Schokopudding^G</p>	<p>Mildes Kichererbsencurry^{A,A1,G,i,j} mit Kokosmilch und Tomaten, dazu BIO-Reis</p> <p>Frischobst der Saison</p>	<p>Panierte Polenta-Knuspertasche^{A,A1,G,c,f,i,j} [Maisgrießtasche] mit Schnittlauchsoße^{A,A1,G,c,i,j}, dazu Kartoffelpüree^{G,L,c,f}</p> <p>Weißkraut-Rohkostsalat</p>	<p>Vorsuppe^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon mit Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren]</p> <p>Grießbrei^{A,A1,G} mit Zimt-Zucker, dazu heiße Kirschen</p> <p>Frischobst der Saison</p>	<p>Knöpfle^{A,A1,A5,C,f} [kleine Eierspätzle] mit einer feinen Champignon-cremesoße^{A,A1,G,c,i,j}, dazu Reibekäse^G</p> <p>Gurkensalat</p>

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 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

SPEISEPLAN - 23.01.2023 bis 27.01.2023

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Würstchengulasch 2,3,8,A,A1,G,c,i,j mit Tomatenstücken, dazu Hörnchennudeln ^{A,A1,c,f} und Reibekäse ^G	Paniertes Seelachsfilet (MSC),A,A1,D,G mit bunter Gemüse- Rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Möhren, Erbsen, Mais], dazu Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}	Kräuterquark^G [Petersilie, Dill, Gartenkresse] mit Salzkartoffeln	Rinderbraten [aus der Schulter] mit Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Bohngemüse ^G aus BIO - Bohnen und Eierspätzle ^{A,A1,C,f}	Marinierter Hering^{(MSC),C,D,G,J,a} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Salzkartoffeln
	hausgemachte Mangoquarkspeise^G	Frischobst der Saison	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel- Rohkostsalat
Menü 2	Blumenkohl- rahmsuppe^{A,A1,G} [mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln] dazu Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h}	Paniertes Spinatmedaillon ^{A,A1,A5,C,G,I} auf Ratatouille- gemüse ^{A,A1} [Tomaten, Zucchini, Auberginen], dazu BIO-Couscous^{A,A1}	Gekochtes BIO-Ei^C in leichter Senfsoße ^{A,A1,G,J,c,i} 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,c,f,h}	Fußballnudeln^{A,A1,C} mit Tomaten- Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} dazu geriebener Mozzarella ^G
	hausgemachte Mangoquarkspeise^G	Frischobst der Saison	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel- Rohkostsalat

**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 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

SPEISEPLAN - 30.01.2023 bis 31.01.2023

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Hühnerfrikassee A,A1,G,c,i,j [aus Hähnchenfleisch] mit Gemüse [Möhren und Erbsen] in Rahmsoße, dazu BIO -Reis	 Gedünstete Lachswürfel ^{(MSC),D} [vom Seelachs] in einer fruchtigen Tomatensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Zöpfli-Nudeln ^{A,A1,C} 			
	Gurkensalat	Frischobst der Saison			
Menü 2	Bunte Tortellini ^{A,A1,C,G,f,i} [mit Käsefüllung] mit einer Paprika-Sahnesoße ^{A,A1,G,c,i,j} 	Karottensuppe ^{G,I} mit BIO -Karotten [Gemüsebouillon mit BIO -Karotten- und Kartoffelwürfeln und Petersilie] und Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h}  			
	Gurkensalat	Frischobst der Saison			

**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