

SPEISEPLAN



WOCHE 23-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
FERIEN Montag 05.06.2023	Rührei ^{C,G} mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	Rührei ^{C,G} mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	Limetten-Zitronen- Quarkspeise ^G
FERIEN Dienstag 06.06.2023	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße ^I mit Spaghetti ^{A1} Vollkorn	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße ^I mit Spaghetti ^{A1} Vollkorn	Banane
FERIEN Mittwoch 07.06.2023	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, G,PUTE Zwiebeln mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Gemüse-Geschnetzeltes Kohlrabi, Champignons, Erbsen, G Zwiebeln mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Kirschjoghurt ^G
Fronleichnam 08.06.2023	-----	-----	-----
Freitag 09.06.2023	Thunfisch in Tomatensoße ^D mit Ravioli ^{A1} Spinatfüllung & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Ravioli ^{A1} Spinatfüllung in Tomatensoße & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Schoko- Milchpudding ^{C,G,BIO}
Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.			
Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)		
Zusatzstoffe	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere		
	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		
	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat		

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

SPEISEPLAN



WOCHE 24-2023		MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
	Montag 12.06.2023	Querbeet-Gemüse Eintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1}	Querbeet-Gemüse Eintopf Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tafelbrötchen ^{A1}	Milchreis ^{G,BIO} mit Kirschen
	Dienstag 13.06.2023	Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Nektarine
	Mittwoch 14.06.2023	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Lollo Rosso Salat mit Kräuterdressing	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Lollo Rosso Salat mit Kräuterdressing	Apfelmus
	Donnerstag 15.06.2023	Hähnchenbrustfilet mit Puszta-Soße Paprika, Zwiebeln, Tomate & Reis	Milch-Schnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika, Zwiebeln, Tomate & Reis	Butterkeks- Milchpudding ^{A1,C,G}
	Freitag 16.06.2023	Fischfrikadelle ^{Seelachs A1,C,D} mit Kräutersoße ^G , Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G , Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Banane
	Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.			
Hauptallergene		A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)		H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere
Zusatzstoffe		1 mit Konservierungsmitteln 2 mit Antioxidationsmitteln 3 mit Geschmacksverstärkern 4 mit Süßungsmitteln 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

SPEISEPLAN



WOCHE 25-2023		MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
	Montag 19.06.2023	Gemüsemaultaschen ^{Spinat, A1,C,G,I} Möhren, Sellerie in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Gemüsemaultaschen ^{Spinat, A1,C,G,I} Möhren, Sellerie in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Vanille-Quarkspeise ^G
	Dienstag 20.06.2023	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais mit Frischkäse-Cocktaildressing ^{A1,G}	Gemüsebratwurst ^J mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais mit Frischkäse-Cocktaildressing ^{A1,G}	Apfel
	Mittwoch 21.06.2023	Brokkolisuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Brokkolisuppe ^G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudel ^{A1,C,G} mit Bourbon- Vanillesoße ^G
	Donnerstag 22.06.2023	Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Milchschnitzel ^{A1,C,G} mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Aprikose
	Freitag 23.06.2023	Lachs in Gemüse- Frischkäsesoße ^{G,I} Möhren, Sellerie, Porree mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse-Knusperkruste ^{A1,G,H1,H2,I} Möhren, Sellerie, Porree & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Schoko- Milchpudding ^{C,G,BIO}
	Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.			
Hauptallergene		A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)		
Zusatzstoffe		H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere		
		1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		
		7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat		

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

SPEISEPLAN



WOCHE 26-2023		MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 26.06.2023		Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Pflaume
Dienstag 27.06.2023		Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Kirschquark ^G
Mittwoch 28.06.2023		Tortellini ^{Käsefüllung A1,G} mit Seelachs in Erbsen-Tomatensoße ^{D,G}	Tortellini ^{Käsefüllung A1,G} mit Erbsen- Tomatensoße ^{D,G}	Stracciatella-Quarkspeise mit Schokostückchen ^G
Donnerstag 29.06.2023		Blumenkohlaler ^{A1} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Blumenkohlaler ^{A1} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 30.06.2023		Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{G, SCHWEIN} Champignons, Zwiebeln mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{F,G} Champignons, Zwiebeln mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Vanillejoghurt ^G
Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
Hauptallergene		A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)		
Zusatzstoffe		H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere		
		1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		
		7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat		

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]

[Hier eintragen]