



Speiseplan vom 13.08.2018 - 17.08.2018 (33. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 13.08.2018	 Gebratene Zucchini mit Kichererbsen und Käse ^{2,58} dazu Tomatensauce und Vollkornreis <i>Frisches Obst</i>	Jägerschnitte (Schwein) ^{1,2,51,511,61} mit Rahmsauce dazu Böhnchen ⁹⁷ und Salzkartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 14.08.2018	 Cremige Tomatensuppe mit Gemüsewürfeln ^{97,60} und Nudeln ^{51,511} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	Hähnchenschnitzel mit bunter Möhrensauce und Gabelspaghetti ^{51,511} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}
Mittwoch, 15.08.2018	<i>Frische Rohkost</i> Vegetarische Pizza mit Tomaten, Gemüsewürfeln und Käse ^{51,52,58,60}	 <i>Frische Rohkost</i> Ungarischer Paprikatopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln ^{2,60} dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴
Donnerstag, 16.08.2018	<i>Salatbeilage (Chinakohlsalat, Möhren) mit Joghurtdressing</i> ^{52,54,58,61} Mini Pfannkuchen ^{51,511,52,54,58} Apfelkompott ² und Vanillesauce ^{12,52,58}	 <i>Salatbeilage (Chinakohlsalat, Möhren) mit Joghurtdressing</i> ^{52,54,58,61} Lasange "á la tonno" mit Tomaten, Lauch, Möhren, Sellerie und Thunfisch, Nudelteig, mit Käse gratiniert ^{51,54,55,57,58,60}
Freitag, 17.08.2018	 Vegetarische Moussaka mit Gemü- se rund ums Mittelmeer (Paprika Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Tomaten) Kartof- felgratin und Reibekäse ^{2,52,58} <i>Dickmilchdessert mit Frucht</i> ^{52,58}	Nudeln ^{51,511} mit Kräutersauce, Hähnchenstreifen und Möhren ⁹⁷ <i>Dickmilchdessert mit Frucht</i> ^{52,58}






Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

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.



Speiseplan vom 20.08.2018 - 24.08.2018 (34. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 20.08.2018	 Rohkostsalat (Weißkohl, Mais, Möhren) Bunter Sommereintopf (Bohnen, Blumenkohl, Zucchini) ⁶⁰ mit Vollkornreis und Baguette ^{51,511}	Rohkostsalat (Weißkohl, Mais, Möhren) Cevapcici (Rind) ^{51,54,61} mit Tomatenreis ⁶⁰ und Kräuterquark ^{97,52,58}
Dienstag, 21.08.2018	 Vegetarische Gemüsebällchen ^{20,54} mit Paprikasauce, dazu Gemüsenudeln (Möhren und Zucchini) ^{51,511} <i>Rhabarber-Erdbeergrütze mit Vanillesauce</i> ^{12,52,58}	Gyrospfanne (Pute) mit Paprika, Mais und Zwiebeln, dazu Baguette ^{51,511} <i>Rhabarber-Erdbeergrütze</i> und <i>Vanillesauce</i> ^{12,52,58}
Mittwoch, 22.08.2018	Bechamelkartoffeln mit Käse gratiniert, Möhren, Blumenkohl ⁹⁷ <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}	 Wraptaschen mit Hähnchenstreifen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch- sauce und Käse gefüllt ^{97,51,511,52,58} dazu Blattsalat mit Joghurdressing ^{52,54,58,61} <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}
Donnerstag, 23.08.2018	Gemüsegyros (Zucchini, Zwiebeln, Möh- ren und Weißkohl) dazu Tomatencouscous ^{51,511,60} und Sour Creme ^{97,52,58} <i>Melone</i> ¹⁴	 Gebratenes Seelachsfilet ^{12,55} mit Möhrchen ⁹⁷ und Salzkartoffeln ² <i>Melone</i> ¹⁴
Freitag, 24.08.2018	 Bohnen Mix (grüne Bohnen, Wachsbohnen und weiße Bohnen) in Kräuter-Tomatensauce ² dazu Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	Gefüllte Paprika (gemischtes Hack) dazu Rahmsauce und Kartoffeln ² <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}







Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als

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.



Speiseplan vom 27.08.2018 - 31.08.2018 (35. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 27.08.2018	 Chinakohlsalat mit Joghurtdressing 52,54,58,61 Gebratene Schupfnudeln mit Linsen, Tomaten 97,51,54 und buntem Gemüse (Möhren, Kohlrabi) 97	<i>Chinakohlsalat mit Joghurtdressing</i> 52,54,58,61 Frikadelle (Schwein) 51,511 mit Sommergemüse (Möhre, Lauch, Bohnen) 97 dazu Kräuterbratensauce und Kartoffel-Pastinakenpüree 52,58
Dienstag, 28.08.2018	 Tortellini mit Käsefüllung 51,52,54,58 Broccoli 97 und Möhren 97 dazu Tomatensauce <i>Melone</i> 14	 "Neptuns Frau" Fischburger: haus- gemachte Fischfrikadellen (Makrele), Salat, Tomate, Gurke 93,51,511,52,54,55,57,58,60,61,62 dazu Sour Creme 97,52,58 und Backkartoffel 12 <i>Melone</i> 14
Mittwoch, 29.08.2018	 Kichererbsen-Gemüseintopf (Zucchini, bunte Karotten, Paprika) 97,2 dazu Vollkornbrot 514 <i>Dickmilchdessert mit Himbeere</i> 52,58	Lasagne á la forno mit Rinderhack- fleisch, Möhren, Tomaten, Lauch und Käse 51,511,54,58,60,61 dazu Chinakohlsalat <i>Dickmilchdessert mit Himbeere</i> 52,58
Donnerstag, 30.08.2018	<i>Gurkensalat</i> 2,13,63 Kartoffelpuffer 51,54 mit Apfelsmus 2	 <i>Gurkensalat</i> 2,13,63 Deftige Erbsensuppe mit Gemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) und Kartoffel- würfeln, Geflügelwiener 97,1,2,16,60,61
Freitag, 31.08.2018	 Gemüserösti (Kartoffelraspeln, Möh- ren, Zucchini, Romanesco, Paprika, Zwie- beln) 2,51,54 mit Kohlrabi 97 und kleinen runde Kartoffeln 2 <i>Schokoladenpudding</i> 52,58	Schweinesteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken 51,511,52,58 dazu Kräutersauce und Nudeln 51,511 <i>Schokoladenpudding</i> 52,58

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-
erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sel-
lerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als
10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

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.

Speiseplan vom 03.09.2018 - 07.09.2018 (36. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel






Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 03.09.2018	Lasagne "Primavera" (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen) mit Frischkäsesauce, Nudelteig und Reibekäse ^{51,52,54,58} <i>Vanillequark</i> ^{93,12,52,58}	Schweinebraten mit Bratensauce Möhrchen ⁹⁷ und Kartoffeln ² <i>Vanillequark</i> ^{93,12,52,58}
Dienstag, 04.09.2018	<i>Krautsalat</i> ² Lauch-Käsesuppe mit Sojastreifen und Gerstoni (Vollkorn-Gerstenkörner) ⁵⁷	<i>Krautsalat</i> ² Putengyros mit Zwiebeln und Paprikastreifen dazu Tomatenreis ⁶⁰ und Kräuterquark ^{97,52,58}
Mittwoch, 05.09.2018	Kaiserschmarrn ^{51,52,54,58} mit Pflaumenkompott ^{12,52,58} und Zimt und Zucker <i>Frisches Obst</i>	Gebratenes Seelachsfilet ^{12,55} mit Kürbissauce dazu Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl und Broccoli) ⁹⁷ sowie Kartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Donnerstag, 06.09.2018	Vollkornnudeln ⁵¹ mit bunter Tomatensauce (Mais, Bohnen, Kräutern) ⁶⁰ und Rohkost <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}	"Pizza" mit Tomaten, Truthahnsalami und Käse gratiniert ^{1,2,51,52,58} dazu Salatbeilage (Eisberg, Möhren, Gurken) mit Amerikandressing ⁶¹ <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}
Freitag, 07.09.2018	<i>Möhrensalat</i> Gnocchi mit Mais, Tomaten, Kräutersauce und Käse überbacken ^{51,54,58}	<i>Möhrensalat</i> Gemischtes Gulasch (Schwein und Rind) mit brauner Sauce ⁹⁷ , Gabelspaghetti ^{51,511} und Rotkohl ^{97,2,6}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben [* gesetzlich vorgegeben]



Speiseplan vom 10.09.2018 - 14.09.2018 (37. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 10.09.2018	 Möhren-Kartoffel-Kokossuppe ^{2,60} dazu Vollkornreis und Fladenbrot ^{51,62} <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}	Schichtkohl (Weißkohl mit Rinderhack, weißer Sauce) und Kartoffeln ² <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}
Dienstag, 11.09.2018	 <i>Junges Gemüse zum Knabbern</i> Quarkkeulchen ^{19,51,52,58} mit Apfelkompott ² und Vanillesauce ^{12,52,58}	<i>Junges Gemüse zum Knabbern</i> "Gangstersuppe" Cremiger Gemüse-- eintopf mit gewürfeltem Geflügelfleisch ^{3,51,511,515,60} und Gabelspaghetti ^{51,511} Vollkornbrot
Mittwoch, 12.09.2018	Veggie-Burger (Gemüserösti (Kartoffel- raspeln, Möhren, Zucchini, Romanesco, Paprika, Zwiebeln), Vollkornbrötchen, Gurken, Salat, Paprika) ^{2,51,511,514,515,516,54,62} dazu Burgerdip ^{2,4,6,12,52,54,58,61} und Backkartoffel ¹²	 Gebratenes Fischfilet (Rotbarsch) ^{12,55} mit milder Senfsauce ⁶¹ dazu Blattspinat und Kartoffeln ² <i>Zwetschgen</i>
Donnerstag, 13.09.2018	 Soja-Geschnetzeltes mit Currysauce ^{2,57} und Vollkornreis <i>Milchpudding Schokolade</i> ^{52,58}	Spaghetti ^{51,511} mit Bolognesesauce Tomatensauce mit Rinderhack und Möhren, Sellerie und Lauch ^{51,511,60,61} <i>Milchpudding Schokolade</i> ^{52,58}
Freitag, 14.09.2018	 <i>Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möh- ren, Chinakohl) mit Hausdressing</i> ^{2,13,61,63} Grießschnitten ^{51,511,52,58} mit Kirschen ^{12,52,58}	<i>Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) mit Hausdressing</i> ^{2,13,61,63} Hähnchenkeule mit Bratensauce und Gemüsespätzle (Möhren, Zucchini) ^{51,511,54}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-
erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sel-
lerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als
10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* gesetzlich vorgegeben]






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.




Speiseplan vom 17.09.2018 - 21.09.2018 (38. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 17.09.2018	 Broccoli-Käsegratin ⁵⁸ Gerstoni (Sättigungsbeilage Gerstenkörner ähnlich wie Reis) <i>Erdbeerjoghurt</i> ^{52,58}	Nürnberger Bratwürstchen (Schwein) ² mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Kürbis-Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Erdbeerjoghurt</i> ^{52,58}
Dienstag, 18.09.2018	Grießbrei ^{51,511,52,58} mit Apfelkompott ² und Zimt und Zucker <i>Frisches Obst</i>	 Lasagne "á la tonno" mit Tomaten, Lauch, Möhren, Sellerie und Thunfisch, Nudelteig mit Käse gratiniert ^{51,54,55,57,58,60} Paprika-Maissalat ^{2,13,63} <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 19.09.2018	Backkartoffel ¹² mit Kräuterquark ^{97,52,58} und Rohkost <i>Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}	 Käse-Lauch-Suppe mit (Rinderhack, Lauch und Reibekäse) ^{51,511,58,61} dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}
Donnerstag, 20.09.2018	 Vollkornnudeln ⁵¹ mit Kürbis ⁹⁷ und Tomaten-Käsesauce ^{52,58} <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}	"Hähnchen Döner" Hähnchenbrust- streifen mit Zwiebeln, Knoblauch, Weiß- kohl und Karotten dazu Fladenbrot ^{51,62} und Knoblauchdip ^{97,52,58} <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}
Freitag, 21.09.2018	 Grünkern-Möhrenbulette ^{51,511,512,52,54,57,58,60,61} mit Paprikasauce dazu Kohlrabi ⁹⁷ und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}	"Geisburger Marsch" deftiger Gemüse- eintopf (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Weißkohl) mit Schweinefleisch ^{2,51,511,54} Spätzle ^{51,511,54} <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}






Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

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.



Speiseplan vom 24.09.2018 - 28.09.2018 (39. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 24.09.2018	 Kartoffelauf lauf mit tomatiertem Gemüse (Möhren, Blumenkohl und Linsen) mit Käse gratiniert ^{52,54,58} <i>Zwetschgen</i>	Paniertes Schnitzel vom Schwein ^{19,20,51,511,52,54,58} mit braune Sauce dazu Möhrchen ⁹⁷ und Kartoffeln ² <i>Zwetschgen</i>
Dienstag, 25.09.2018	Salat (<i>Blattsalat, Möhren, Gurke</i>) mit Americandressing ⁶¹ "Wikingertopf" kleine Kartoffelklöße, Gemüse (Erbsen und Wurzeln) in Rahmsauce und Käse gratiniert ^{97,58}	 Salat (<i>Blattsalat, Möhren, Gurke</i>) mit Americandressing ⁶¹ Wels gebraten (aus nachhaltiger Zucht) ^{2,55} mit Backkartoffel ¹² und Gurken-Quark-Dip ^{97,52,58}
Mittwoch, 26.09.2018	 <i>Möhren-Kürbissalat</i> Hühnereier in milder Senfsauce ^{54,61} und Petersilienkartoffeln ²	<i>Möhren-Kürbissalat</i> "Scheiterhaufen" Pfannkuchenstücke mit Ei und Milch gebacken ^{51,52,54,58} dazu heiße Kirschen
Donnerstag, 27.09.2018	 Deftige Kartoffelsuppe aus Süßkartoffeln mit buntem Gemüse (Möhren, Sellerie, Lauch) ^{2,3,12,51,511,60,61} und Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Buttermilchpudding (Vanille)</i> ^{12,52,58}	Rinderbraten mit Rotkohl ^{97,2,6} und Kartoffeln ² <i>Buttermilchpudding (Vanille)</i> ^{12,52,58}
Freitag, 28.09.2018	Vegetarische Maultaschen ^{97,51,511,52,54,58} mit Möhren-Ingwersoße dazu Rohkost <i>Himbeerquark</i> ^{52,58}	 Fischfilet in Knusperpanade ^{51,511,54,55,61} mit Letschogemüse (Paprika) und Vollkornreis <i>Himbeerquark</i> ^{52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

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.



Speiseplan vom 01.10.2018 - 05.10.2018 (40. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 01.10.2018	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Vollkorn Penne "1001 Nacht" mit Linsenbolognese (Linsen, Möhren, Lauch, Sellerie, Tomate) ^{97,51,60}	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Gebratene Hackfleischtaler (Gemischtes Hackfleisch) ^{20,51,511,54} mit Bratensauce dazu Kohlrabi ⁹⁷ und Kartoffeln ²
Dienstag, 02.10.2018	"Crazy Wok" Kichererbsenpfanne mit Chinakohl und Kräutern ⁶⁰ dazu Kartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>	Geflügelwiener ^{1,2,16} mit Kartoffelsalat ^{51,511,54,61} Vollkornmeterbrot ⁵¹⁴ <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 03.10.2018	FEIERTAG	FEIERTAG
Donnerstag, 04.10.2018	<i>Rohkost</i> Milchreis ^{52,58} mit Apfelmuss ² und Zimt und Zucker	<i>Rohkost</i> Mini Dorsch in Panade ^{52,55,58,60} mit Tomatenhollandaise ^{52,54,58} dazu Schnippelbohnen ⁹⁷ und Vollkornnudeln ⁵¹
Freitag, 05.10.2018	Cremige Tomatensuppe ⁹⁷ mit Vollkornreis und Broccoli ⁹⁷ <i>Fruchtjoghurt</i> ^{52,58}	"Jägerbraten" Schweinenackenbraten ^{1,2,16} mit Pilzsauce ⁶⁰ dazu Bohnen ⁹⁷ und Kartoffeln ² <i>Fruchtjoghurt</i> ^{52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

Herbstferien in Niedersachsen vom 01.10.-12.10.2018

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.



Speiseplan vom 08.10.2018 - 12.10.2018 (41. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 08.10.2018	Lasagne "Pumuckel" mit Erbsen, Mais, Tomatensauce und Käse gratiniert ^{51,54,58,60} <i>Zwetschgen</i>	Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein ^{19,20,51,511,52,54,58} mit Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) ⁹⁷ und Backkartoffel ¹² dazu Sour Creme ^{97,52,58} <i>Zwetschgen</i>
Dienstag, 09.10.2018	Soja-Ragout mit Paprikasauce und Erbsen und Mais ^{57,60} dazu Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}	Hähnchenkeule mit pürierter Gemüsesauce (Lauch, Möhren, Mais) und Spätzle ^{51,511,54} <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}
Mittwoch, 10.10.2018	Wraptaschen mit Gemüse-Käsefüllung (Paprika, Mais, Zwiebeln, Käse und Schmand) ^{51,511,52,58} dazu Eisbergsalat mit Americandressing ⁶¹ <i>Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}	Linseneintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) und Geflügelwurst ^{1,2,13,16,60,61,63} dazu Baguette ^{51,511} <i>Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}
Donnerstag, 11.10.2018	<i>Rohkost</i> Pfannkuchen ^{51,52,54,58} mit Zimt und Zucker und Zwetschgenkompott ^{12,52,58}	<i>Rohkost</i> Gemüsespaghetti ^{51,511} Lachs ⁵⁵ mit Dillsauce
Freitag, 12.10.2018	<i>Salatbeilage</i> Bunte Zucchini-scheiben mit Schnittlauchsaucе und Käse gratiniert ⁵⁸ dazu Vollkornreis	<i>Salatbeilage</i> Putenschnitzel mit Petersiliensauce ⁶⁰ dazu Kürbis ⁹⁷ und Salzkartoffeln ²

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*






Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

Herbstferien in Niedersachsen vom 01.10.-12.10.2018

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.



Speiseplan vom 15.10.2018 - 19.10.2018 (42. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 15.10.2018	 <i>Karotten Apfelsalat</i> ² Polenta-Spinat Knuspertaschen ^{51,52,58} mit Stampfkartoffeln ^{12,52,58} und Kräutersauce ⁹⁷	<i>Karotten Apfelsalat</i> ² Kohlrouladen mit Schweinehack ^{20,51,511,54,61} dazu braune Sauce und Salzkartoffeln ²
Dienstag, 16.10.2018	Salzkartoffeln ² mit Kräuterquark ^{97,52,58} Broccoli-Blumenkohlsalat ^{2,13,61,63} <i>Cremespeise mit Frucht</i> ^{12,52,57,58}	 "Möhrenpfanne" mit Bratwurst (Pute und Huhn)), Karotten, Zwiebeln ^{52,58,60} und Kartoffeln ² <i>Cremespeise mit Frucht</i> ^{12,52,57,58}
Mittwoch, 17.10.2018	<i>Knabbergemüse</i> Kaiserschmarrn ^{51,52,54,58} mit Kirschen ^{12,52,58}	 <i>Knabbergemüse</i> Gebratenes Seelachsfilet ^{12,55} mit Paprikasauce, Kürbis ⁹⁷ und Vollkornreis
Donnerstag, 18.10.2018	Gnocchi "Speedy" mit Tomatensauce, Lauchringen und Grünkern ^{51,512,54} <i>Frisches Obst</i>	 Spaghetti ^{51,511} Bolognesesauce mit Rinderhack und Tomaten ^{51,511,60,61} und Parmesankäse ^{52,58} <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 19.10.2018	 Vegetarische Erbsensuppe (Möh- ren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln) ^{97,2,60} dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Schokoladenquark</i> ^{52,58}	Kasslerbraten (Schwein) ^{1,2} mit Wurzelgemüse (Pastinaken und bunten Möhren) ⁹⁷ Erbsenpüree ^{2,52,58,60} <i>Schokoladenquark</i> ^{52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

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.