









Speiseplan vom 22.10.2018 - 26.10.2018 (43. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 22.10.2018	 Vollkornnudeln ⁵¹ mit Möhrenbolognese (Tomate) und Parmesankäse ^{52,58} und buntem Salat (Blattsalat, Radieschen, Möhre) mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Hackpfanne (gemischtes Hackfleisch) mit Mais und Paprika ^{51,511,61} dazu Salzkartoffeln ² <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}
Dienstag, 23.10.2018	<i>Knabbergemüse</i> Milchreis ^{52,58} mit Zimt und Zucker und Apfelkompott ²	 <i>Knabbergemüse</i> Putenstreifen mit Hokkaidokürbis in Rahmsauce und Spätzle ^{51,511,54}
Mittwoch, 24.10.2018	 Couscous mit mediterranem Gemüse (Zucchini, Paprika und Aubergine) ^{51,511} und Sour Creme ^{97,52,58} <i>Frisches Obst</i>	Gulasch vom Rind ⁹⁷ mit Rotkohl ^{97,2,6} und Salzkartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Donnerstag, 25.10.2018	Gemüse Eintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln ^{97,2,60} dazu Baguette ^{51,511} <i>Buttermilchdessert Gartenfrüchte</i> ^{52,58}	 Fischfrikadelle (Seelachs) ^{51,55} mit milder Senfsauce ⁶¹ buntem Gemüse (Möhre, Blumenkohl und Broccoli) ⁹⁷ dazu Petersilienkartoffeln ² <i>Buttermilchdessert Gartenfrüchte</i> ^{52,58}
Freitag, 26.10.2018	 Rahmspinat mit Kartoffeln ² und Rührei ^{52,54,58} <i>Waldmeisterquark</i> (Rezept Kinderbeirat) ^{12,52,58}	Schweinenackenbraten ^{1,2,16} mit Butterbohnen ^{97,52,58} und Salzkartoffeln ² <i>Waldmeisterquark</i> (Rezept Kinderbeirat) ^{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 29.10.2018 - 02.11.2018 (44. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 29.10.2018	 Gemüserösti (Kartoffelraspeln, Möhren, Zucchini, Romanesco, Paprika, Zwiebeln) ^{2,51,54} mit Vollkornnudeln ⁵¹ und Tzatziki ^{97,52,58} dazu Knabbergemüse <i>Götterspeise Waldmeister</i> ^{12,52,58} mit <i>Vanillesauce</i> ^{12,52,58}	Amerikanische Käsesuppe mit Schinkenstreifen (Schwein) ^{1,2,16} und Reis dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Götterspeise Waldmeister</i> ^{12,52,58} und <i>Vanillesauce</i> ^{12,52,58}
Dienstag, 30.10.2018	 Tomatensuppe mit Gemüse (Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Lauch) ⁶⁰ und Tortellini mit Käsefüllung ^{51,52,54,58} <i>Joghurt mit Pfirsich</i> ^{52,58}	Hähnchenbrust gebraten ² mit Basilikumsauce, Möhren ⁹⁷ und Nudeln ^{51,511} <i>Joghurt mit Pfirsich</i> ^{52,58}
Mittwoch, 31.10.2018	Feiertag	Feiertag
Donnerstag, 01.11.2018	gebratene Schupfnudeln ^{97,51,54} mit Zimt und Zucker, <i>Vanillesauce</i> ^{12,52,58} , <i>Pflaumenkompott</i> ^{12,52,58} <i>Frisches Obst</i>	 Deftige Erbsensuppe mit Gemüse (Möhren, Erbsen, Lauch, Sellerie und Kartoffeln) und Geflügelwiener (Huhn / Pute) ^{97,1,2,16,60,61} <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 02.11.2018	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Nudeln ^{51,511} mit Schnittlauchsauce und Kirschtomaten	 <i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Lachsfilet (Fisch natur) gebraten ⁵⁵ dazu cremiger Blattspinat und Kartoffeln 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]

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 05.11.2018 - 09.11.2018 (45. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 05.11.2018	 Broccoli-Käsegratin ⁵⁸ Gerstoni (Sättigungsbeilage Gestenkörner - 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, 06.11.2018	Grießbrei ^{51,511,52,58} mit Apfelkompott ² und Zimt und Zucker <i>Frisches Obst</i>	 Lasagne „al tonno“ mit Tomaten, Lauch, Möhren, Sellerie und Thunfisch, Nu- delteig mit Käse gratiniert ^{51,54,55,57,58,60} Paprika-Maissalat ^{2,13,63} <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 07.11.2018	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, 08.11.2018	 Vollkornnudeln ⁵¹ mit Kürbis ⁹⁷ und Tomaten-Käsesauce ^{52,58} <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}	"Hähnchen Döner" Hähnchenbruststrei- fen mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißkohl und Karotten, dazu Fladenbrot ^{51,62} und Knoblauchdip ^{97,52,58} <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}
Freitag, 09.11.2018	 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}	"Gaisburger Marsch" deftiger Gemüse- eintopf (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Weiß- kohl, Kartoffeln) 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) Sel-
lerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als
10mg/kg oder 10mg/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 12.11.2018 - 16.11.2018 (46. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 12.11.2018	 "Penne Ali Baba" Vollkornnudeln ⁵¹ mit Blumenkohl ⁹⁷ und Broccoli ⁹⁷ dazu Meerrettichsauce ^{2,13,52,58,63} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	"Keule & Co" Hähnchenkeule mit Majoransauce und Kartoffeln ² <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}
Dienstag, 13.11.2018	 Karottencremesuppe mit Kartoffel- würfel, Kokosmilch ^{2,60} dazu Fladenbrot ^{51,62} <i>Obst Mandarine</i> ¹⁴	Lasagne ál forno mit Rinderhackfleisch, Möhren, Tomaten, Lauch und Käse ^{51,511,54,58,60,61} <i>Obst Mandarine</i> ¹⁴
Mittwoch, 14.11.2018	 <i>Chinakohlsalat mit Amerikandressing</i> ⁶¹ Gemüse Gyros (Weißkohl, Karotten, Zucchini und Paprika) dazu Vollkornreis und Kräuterquark ^{97,52,58}	<i>Chinakohlsalat mit Amerikandressing</i> ⁶¹ Tomatensuppe ⁶⁰ mit Geflügelhackbällchen ^{51,511,52,54,58,61} und Baguette ^{51,511}
Donnerstag, 15.11.2018	Kaiserschmarrn ^{51,52,54,58} mit Kirschsauce ^{12,52,58} <i>Frisches Obst</i>	 gebratenes Seelachsfilet (paniert) ^{12,55} mit Möhren ⁹⁷ in Petersilienrahm ⁶⁰ und Süßkartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 16.11.2018	 Kräuter-Tofu-Schnitte ⁵⁷ mit Backkartoffel ¹² und Tomaten-Basilikum-Dip ^{97,52,58} <i>Obstsalat</i> ²	Cevapcici (Rind) ^{51,54,61} Vollkorngemüserais (Paprika, Porree und Mais) und Kräuterquark ^{97,52,58} <i>Obstsalat</i> 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]

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 19.11.2018 -23.11.2018 (47. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 19.11.2018	 bunter Bohneneintopf mit Wurzelgemüse und Erbsen 2,3,12,51,511,61 und Vollkornnudeln 51 <i>Dickmilchdessert</i> 52,58	Frikadelle (gemischtes Hack) 51,511 mit Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) 97 dazu Kräuterbratensauce und Salzkartoffeln 2 <i>Dickmilchdessert</i> 52,58
Dienstag, 20.11.2018	 Backkartoffel 12 mit Sour Creme 97,52,58 und Tomaten-Gurkensalat 2,13,63 <i>Frisches Obst</i>	Tomaten Couscous (Kinderbeirat) 51,511,60 Geflügelhackbällchen 51,511,52,54,58,61 und Kräuterquark 97,52,58 <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 21.11.2018	<i>Karotten Apfelsalat</i> 2 "Supermodel Schleifen" Schleifennudeln 51,511 mit Käsesauce 52,58 und grünem Gemüse (Zucchini, Spinat, Broccoli) 97	 <i>Karotten Apfelsalat</i> 2 Hausgemachte Fischfrikadelle mit Hering 51,511,52,54,55,57,58,60,61 dazu Paprikatomatensauce 60 mit Reis
Donnerstag, 22.11.2018	 Tomaten Couscous (Kinderbeirat) 51,511,60 Gemüseköttbullar (Erbsen, Mais, Grünkohl, Zwiebeln und Kartoffeln) 20,54 und Kräuterquark 97,52,58 <i>Schokoladenpudding</i> 52,58	Deftiger Steckrübeneintopf mit Wurzelgemüse (Karotten, Lauch und Sellerie) 2,60 Geflügelwiener (Huhn) 1,2,16 und Baguette 51,511 <i>Schokoladenpudding</i> 52,58
Freitag, 23.11.2018	 Linsenschnitte gratiniert mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Tomaten, Aubergine) 51,511,58 mit Ratatouillegemüse 97 und Nudeln 51,511 <i>Müsliquark</i> 51,52,58	Schweinesteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken 51,511,52,58 dazu Kräutersauce und Nudeln 51,511 <i>Müsliquark</i> 51,52,58






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 26.11.2018 -30.11.2018 (48. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 26.11.2018	<i>Karotten Apfelsalat</i> ² Kartoffel-Lauch Curry mit Apfelspalten ² und Reis <i>Joghurt mit Kirschen</i> ^{52,58}	 <i>Karotten Apfelsalat</i> ² Hähnchenbrust gebraten ² dazu Broccoli ⁹⁷ und Kartoffelgratin ^{52,54,58} <i>Joghurt mit Kirschen</i> ^{52,58}
Dienstag, 27.11.2018	 Cremige Kartoffelsuppe mit Gemü- sestreifen (Möhren, Lauch und Sellerie) ^{2,3,12,51,511,60,61} dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Obstsalat</i> ²	Gyrospfanne (Pute) mit Paprika, Mais und Zwiebeln dazu Reis und Kräuterquark ^{97,52,58} <i>Obstsalat</i> ²
Mittwoch, 28.11.2018	 Vollkornnudeln ⁵¹ mit bunter Gemüsesauce (Karotten, <i>Lauch</i> <i>und Zucchini</i>) ⁶⁰ <i>Vanillepudding mit Bratapfel</i> ^{2,12,52,58}	"Pizza" mit Tomaten, Truthahnsalami und Käse gratiniert ^{1,2,51,52,58} Gemüsesalat (Karotten, Blumenkohl, Broc- coli und Mais) ^{52,58} mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} <i>Vanillepudding mit Bratapfel</i> ^{2,12,52,58}
Donnerstag, 29.11.2018	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Pfannkuchen ^{51,52,54,58} dazu Pflaumenkompott ^{12,52,58} und Zimt und Zucker	 <i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Spaghetti ^{51,511} mit Tomaten-Thunfischsoße ^{2,55}
Freitag, 30.11.2018	 Bechamelkartoffeln (in weißer So- ße) mit buntem Gemüse (Möhren, Boh- nen, Weißkohl) und Käse gratiniert ⁹⁷ <i>Bananenquark</i> ^{52,58}	gemischtes Gulasch mit Paprika und Pilzen ⁹⁷ dazu Vollkornreis <i>Bananenquark</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 10mg/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 03.12.2018 -07.12.2018 (49. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 03.12.2018	Langkornreis mit Sauce Bolognese (Tomatensauce, Soja, Möhren, Lauch und Sellerie) ^{97,57,60} dazu Eisbergsalat <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Geflügelleberkäse (Huhn und Pute) ^{1,2,12,16} Mit glasiertem Weißkohl, Bratensauce und Salzkartoffeln ² <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}
Dienstag, 04.12.2018	<i>Knabbergemüse Gurke und Möhre</i> Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Weißkohl) und Vollkornnudeln ⁵¹ und Rahmsauce	<i>Knabbergemüse Gurke und Möhre</i> "Herbstpfanne" Hähnchenbruststreifen, Blumenkohl, Kürbis in Rahmsauce mit Vollkornnudeln ⁵¹
Mittwoch, 05.12.2018	Linsensuppe vegetarisch (Möhren, Lauch, Sellerie und Kartoffeln) ^{2,60} Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Himbeerquark</i> ^{52,58}	Rinderbraten mit brauner Sauce dazu Rotkohl ^{97,2,6} und Salzkartoffeln ² <i>Himbeerquark</i> ^{52,58}
Donnerstag, 06.12.2018	<i>Rotkohl-Rohkostsalat mit Apfel</i> ² Milchreis ^{52,58} und Apfelmus ² mit Zimt und Zucker	<i>Rotkohl-Rohkostsalat mit Apfel</i> ² gebratenes Seelachsfilet (paniert) ^{12,55} mit Möhrchen ⁹⁷ dazu Senfsauce ⁶¹ und Salzkartoffeln ²
Freitag, 07.12.2018	Kichererbsenschmarrn ^{51,511} mit buntem Maisgemüse und Sour Creme ^{97,52,58} <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}	Mini Maultaschen mit vegetarischer Fül- lung ^{97,51,511,52,54,58} in Tomaten-Kräutersauce und Gemüse (Paprika, Mais und Karotte) ⁹⁷ <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 10mg/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.