








Speiseplan vom 10.12.2018 -14.12.2018 (50. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 10.12.2018	 Klare Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Lauch, Steckrüben) 3,12,51,511,60,61 mit Gabelspaghetti 51,511 dazu Baguette 51,511 <i>Quarkspeise mit Pfirsichen</i> 52,58	Geflügelbratwurst (Huhn und Pute) 52,58,60 mit Ananaskraut und Kartoffelpüree 12,52,58 <i>Quarkspeise mit Pfirsichen</i> 52,58
Dienstag, 11.12.2018	<i>Paprika-Maissalat</i> 2,13,63 Kartoffelpuffer 51,54 mit Apfelsmus 2	 <i>Paprika-Maissalat</i> 2,13,63 Deftige Hühnersuppe mit buntem Gemüse (Karotte, Lauch und Sellerie) 60 und Vollkornnudeln 51
Mittwoch, 12.12.2018	 Geschnetzeltes vom Gemüse (Möhren, Bohnen, Kohlrabi) und Reis <i>Pudding "Butterkeks"</i> 51,511,52,58,59,591,592,593,594,595,597,598	Geflügelwiener (Huhn) 1,2,16 mit Kartoffelsalat (kalt) 51,511,54,61 und Brötchen 9,511 <i>Pudding "Butterkeks"</i> 51,511,52,58,59,591,592,593,594,595,597,598
Donnerstag, 13.12.2018	Vegetarische Bratwurst 51,511,54 mit gestovtem Wirsing und Salzkartoffeln 2 <i>Joghurt mit Kirschen</i> 52,58	 Spaghetti 51,511 und Bolognese Sauce mit Rinderhackfleisch, Möhren, Lauch, Sellerie und Tomaten 51,511,60,61 und Parmesankäse 52,58 <i>Joghurt mit Kirschen</i> 52,58
Freitag, 14.12.2018	<i>Gurkensalat</i> 2,13,63 Nudeln „Fusilli“ 51,511 mit Gemüse-Tomatensauce 60	 <i>Gurkensalat</i> 2,13,63 Mini Dorsch in Panade 52,55,58,60 mit Remoulade 1,2,3,4,12,51,511,54,61 Broccoli 97 und Vollkornreis

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.



Speiseplan vom 17.12.2018 -21.12.2018 (51. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 17.12.2018	 Gemüseköttbullar (Erbsen, Mais, Grünkohl, Zwiebeln und Kartoffeln) ^{20,54} mit Käsesauce ^{52,58} und Langkornreis <i>Frisches Obst</i>	Schichtkohl (Weißkohl) mit Rinderhack, Bechamelsoße (weiße Sauce) und Kartoffelpüree ^{2,51,511,52,54,58,60} <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 18.12.2018	Deftige Kartoffelsuppe mit buntem Gemüse (Rosenkohl, Erbsen, Bohnen und Sellerie) ^{2,3,12,51,511,60,61} und Baguette ^{51,511} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	 Vollkornnudeln mit Lachswürfeln, Tomatensoße ^{51,511,55,60} und Zucchini Gemüse ⁹⁷ <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}
Mittwoch, 19.12.2018	 Möhren-Grünkohlsalat (Rezept Kinderbeirat) ⁹⁷ gekochte Hühnereier ⁵⁴ mit milder Senfsauce ⁶¹ und Petersilienkartoffeln ²	Möhren-Grünkohlsalat (Rezept Kinderbeirat) ⁹⁷ Hühnerfrikassee mit Möhren, Sellerie und Lauch und Vollkornreis
Donnerstag, 20.12.2018	 Knabbergemüse mit Kräuterquark ^{97,52,58} Gerstoni (Vollkorn-Gerstenkörner) nach Omas Art in Milch gekocht (wie Milchreis) ^{52,58} dazu Apfelmus ²	Knabbergemüse mit Kräuterquark ^{97,52,58} Pizza Salami (Pute) mit Käse überbacken ^{1,2,12,51,52,58}
Freitag, 21.12.2018	 Spaghetti ^{51,511} mit Linsenbolognese (Tomate, Möhre, Sellerie, Lauch und Linsen) ^{97,60} <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Hähnchenbrust paniert und gebraten mit Möhrchen ⁹⁷ Bechamelkartoffeln ⁹⁷ <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) 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.

Weihnachtsferien vom 24.12.2018 bis 04.01.2019. Die Küche ist in der 52. KW geschlossen.



Speiseplan vom 31.12.2018 -04.01.2019 (01. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 31.12.2018		
Dienstag, 01.01.2019		
Mittwoch, 02.01.2019	Käsespätzle ^{97,51,54,58} und Kräutersauce ⁹⁷ dazu Gurkensalat ^{2,13,63} <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Erbensuppe (Erbsen, Möhren, Sellerie und Kartoffelwürfel) ^{97,2,60} Geflügelwiener (Huhn) ^{1,2,16} dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}
Donnerstag, 03.01.2019	Spanische Gemüsepfanne mit Möhren, Mais, Bohnen und Paprika und Sauce und Reis <i>Himbeerquark</i> ^{52,58}	Fischstäbchen (Seelachs) ^{51,511,55} mit gestovte Erbsen und Wurzeln dazu Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Himbeerquark</i> ^{52,58}
Freitag, 04.01.2019	<i>Knabbergemüse mit Kräuterquark</i> ^{97,52,58} Cremige Tomatensuppe ⁹⁷ mit Reis und Broccoli ⁹⁷ dazu Vollkornnudeln ⁵¹	<i>Knabbergemüse dazu Kräuterquark</i> ^{97,52,58} Polentaschnitte (Maisgrieß) "Funghi" mit Käse überbacken ⁵⁸ dazu Champignonrahmsauce ⁶⁰

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.

Weihnachtsferien bis 04.01.2019








Speiseplan vom 07.01.2019 -13.01.2019 (02. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 07.01.2019	 Rohkostsalat (Chinakohl, Mais, Paprika) mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} Tortellini mit Käsefüllung ^{51,52,54,58} in Tomaten-Kräutersauce und Zucchiniwürfeln ⁹⁷	Rohkostsalat (Chinakohl, Mais, Paprika) mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} Partyfrikadellen (Gemischtes Hackfleisch) ^{20,51,511,54} mit Rosmarinsauce ⁶⁰ glasiertem Weißkohl und Kartoffel-Steckrübenstampf ^{52,58}
Dienstag, 08.01.2019	 Geschnitzeltes "Stroganoff" mit Soja, Senf, Gewürzgurke ^{4,57} und Langkornreis dazu Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl und Broccoli) ⁹⁷ <i>Mandarinenquark</i> ^{52,58}	Deftige Linsensuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch, Kartoffeln und Geflügelwurst (Huhn/Pute) ^{1,2,13,16,60,61,63} <i>Baguette</i> ^{51,511} <i>Mandarinenquark</i> ^{52,58}
Mittwoch, 09.01.2019	 Rotes Linsengemüse "Aladin" mit Karotten, Porree und Steckrüben dazu Kräuterspätzle ^{51,511,54} <i>Frisches Obst</i>	Dönerpfanne vom Huhn mit Zwiebeln und Mais, dazu Rohkost (Tomate, Gurke, Weißkohl) mit Joghurdip ^{52,54,58,61} und Fladenbrot ^{51,62} <i>Frisches Obst</i>
Donnerstag, 10.01.2019	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Mini Pfannkuchen ^{51,511,52,54,58} mit Apfelkompott ² und Vanillesauce ^{12,52,58}	 <i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Möhren-Lachs-Lasagne mit Käse gratiniert ^{1,2,51,511,52,55,58,60}
Freitag, 11.01.2019	Pastinakensuppe mit buntem Wurzelgemüse ^{52,58} dazu Vollkornmeterbrot ⁵¹⁴ <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}	 Putengulasch ⁹⁷ mit Zucchini Gemüse ⁹⁷ dazu Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}
<p>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*</p> <p>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]</p>		

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 14.01.2019 -18.01.2019 (03. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 14.01.2019	<i>Linsensalat</i> 2,13,60,61,63 Pizza Veggie mit Tomaten und Zucchini, Mais und Käse 51,52,58	 <i>Linsensalat</i> 2,13,60,61,63 Vollkornspiralen mit Gemüse-Rindfleischragout (Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Pilze 1,2,51,511,54,58,60
Dienstag, 15.01.2019	 Milchreis 52,58 und Zimt und Zucker und Apfelmus ² <i>Obst Mandarine</i> 14	Braten von der Putenoberkeule 61 mit Bratensauce Rotkohl 97,2,6 und Kartoffeln ² <i>Obst Mandarine</i> 14
Mittwoch, 16.01.2019	 Gefüllte Zucchini mit Couscous und Käse 2,3,12,51,511,58,60 Tomaten-Basilikumsauce und Kartoffelpüree 12,52,58 <i>Vanillepudding</i> 12,52,58	Gnocchi 51,54 mit Hackfleischsauce (Rindfleisch, Möhre, Lauch, Sellerie) und geriebenem Käse 58 <i>Vanillepudding</i> 12,52,58
Donnerstag, 17.01.2019	Gestovter Blattspinat mit Rührei 52,54,58 und Salzkartoffeln ² <i>Quarkspeise</i> 52,58	 Spaghetti 51,511 mit Tomaten-Thunfischsoße 2,55 <i>Quarkspeise</i> 52,58
Freitag, 18.01.2019	 <i>Möhrensalat</i> Gratiniertes Blumenkohlgemüse 58 mit Käsesauce 52,58 und Backkartoffeln 12	<i>Möhrensalat</i> Kasslernacken (Schwein) 1,2 mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 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.