








## Speiseplan vom 21.01.2019 -25.01.2019 (04. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 21.01.2019	 <b>Vollkornnudeln</b> <sup>51</sup> mit Möhrensauce <i>Frisches Obst: Apfel</i>	<b>Bunte Hack-Kartoffelpfanne</b> (gemischtes Hackfleisch aus Schwein und Rind) mit Zucchini und Paprika <sup>97,2,51,511,60,61</sup> und Sour Creme <sup>97,52,58</sup> <i>Frisches Obst: Apfel</i>
<b>Dienstag</b> 22.01.2019	<i>Knabbergemüse: Gurke</i> <b>Käsespätzle</b> <sup>97,51,54,58</sup> Spätzle mit Käse und weißer Sauce und Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie und Möhren) <sup>60</sup>	 <i>Knabbergemüse: Gurke</i> <b>Schichtkohl</b> mit Weißkohl, Rinderhack, Kartoffeln und Möhren <sup>2,51,511</sup>
<b>Mittwoch</b> 23.01.2019	 <b>Pancakes</b> (Pfannkuchen) aus Kichererbsen <sup>51,511,52,54,58</sup> mit Rataouillegemüse (Tomate, Zwiebeln, Paprika, Zucchini Aubergine) <sup>97,52,58</sup> und Sour Creme <sup>97,52,58</sup> <i>Joghurt mit Kirschen</i>	<b>Döner vom Huhn (Brust)</b> mit Rohkost (Tomaten, Gurken, Weißkohl und Zwiebeln) <sup>51,62</sup> , dazu Fladenbrot und Sourcreme <i>Joghurt mit Kirschen</i>
<b>Donnerstag</b> 24.01.2019	<b>Grießbrei</b> <sup>51,511,52,58</sup> mit Apfelkompott <sup>2</sup> und Zimt-Zucker <i>Obst: Mandarine</i> <sup>14</sup>	 <b>Rinderbraten</b> mit brauner Sauce, Rotkohl <sup>97,2,6</sup> und Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Obst: Mandarine</i> <sup>14</sup>
<b>Freitag</b> 25.01.2019	 <i>Knabbergemüse Gurke</i> <b>Vegetarische Bolognese</b> (Tomate, Lauch, Sellerie, Möhre) <sup>60</sup> und Gabelspaghetti <sup>51,511</sup>	<i>Knabbergemüse Gurke</i> <b>Schweinebraten</b> mit Butterbohnen <sup>97,52,58</sup> und Salzkartoffeln <sup>2</sup>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 28.01.2019 -01.02.2019 (05. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 28.01.2019	 <b>Nudelgratin</b> mit buntem Gemüse (Möhre, Blumenkohl, Broccoli) <sup>97,51,511,58</sup> <i>Götterspeise Waldmeister</i> 12,52,58	<b>Bratwürstchen</b> (Schwein) 16,60,61 mit brauner Sauce, Sauerkraut und Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Götterspeise Waldmeister</i> 12,52,58
<b>Dienstag</b> 29.01.2019	 <i>Knabbergemüse Möhren</i> <b>Kartoffelpuffer</b> 51,54 und Apfelgrütze 2,12,52,58	<i>Knabbergemüse Möhren</i> <b>Amerikanische Käsesuppe</b> mit Schinkenstreifen (Geflügel) 1,2,16 und Baguette 51,511
<b>Mittwoch</b> 30.01.2019	<i>rot-grüner Gemüsesalat (Paprika und Mais)</i> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Minestrone</b> Italienische Tomaten-Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Auberginen <sup>60</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup>	 <i>rot-grüner Gemüsesalat (Paprika und Mais)</i> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Hähnchenbrust</b> gebraten <sup>2</sup> mit Basilikumsauce, Rosenkohl <sup>97</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup>
<b>Donnerstag</b> 31.01.2019	 <b>Nudeln</b> Farfalle 51,511 mit Linsenbolognese (Tomate, Linsen, Sellerie, Lauch, Möhren) <sup>97,60</sup> <i>frisches Obst</i>	<b>Geflügelklopse</b> (Huhn/ Pute) mit Pilzrahm <sup>60</sup> und Süßkartoffelpüree 12,52,58 <i>frisches Obst</i>
<b>Freitag</b> 01.02.2019	<b>Quarkkeulchen</b> 19,51,52,58 mit Kirschen 12,52,58 und Vanillesauce 12,52,58 <i>Quarkspeise mit Pfirsich</i>	 <b>Sylter Fischpfanne</b> (Lachs) mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch und Bohnen <sup>2,60</sup> <i>Quarkspeise mit Pfirsich</i>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 04.02.2019 -08.02.2019 (06. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 04.02.2019	<b>Grüne Bohnen in Tomatensauce</b> mit Käse gratiniert <sup>58</sup> dazu Kräuterreis <i>frischer Apfel</i> <sup>14</sup>	 <b>Geflügelbratwurst</b> (Hähnchen/ Truthahn) gebraten <sup>52,58,60</sup> mit Broccoli <sup>97</sup> und Süßkartoffelpüree <sup>12,52,58</sup> <i>frischer Apfel</i> <sup>14</sup>
<b>Dienstag</b> 05.02.2019	 <b>Steckrübeneintopf</b> mit Pastinaken, Möhren, grünen Bohnen, Kichererbsen und Kartoffeln <sup>1,2,16,60</sup> dazu Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>	<b>Hackbraten</b> (Rind) <sup>51,511</sup> mit Rotkohl <sup>97,2,6</sup> und Salzkartoffeln <sup>2</sup> und Bratensauce <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>
<b>Mittwoch</b> 06.02.2019	<i>Möhren-Chinakohlsalat mit Americandressing</i> <sup>61</sup> <b>Gemüseköttbullar</b> (Gemüsebällchen aus Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln, Kartoffeln) <sup>20,54</sup> und Vollkornnudeln <sup>2</sup> mit Preiselbeersauce	 <i>Möhren-Chinakohlsalat mit Americandressing</i> <sup>61</sup> <b>Geflügelcremesuppe</b> (Hähnchenfleisch) mit Gemüseinlage (Möhren, Lauch, Sellerie) <sup>97,2,3,51,511,515,60</sup> und Baguette <sup>51,511</sup>
<b>Donnerstag</b> 07.02.2019	<b>"Wikingertopf"</b> Kartoffelknödel mit Erbsen und Wurzeln in Petersilienrahm <sup>97</sup> <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> <sup>52,58</sup>	 <b>Hausgemachte Lachsfrikadelle</b> <sup>51,511,52,54,55,57,58,60,61</sup> mit Erbsen und Möhren <sup>97</sup> in Petersilienrahm <sup>60</sup> dazu Vollkornreis <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> <sup>52,58</sup>
<b>Freitag</b> 08.02.2019	<i>Knabbergemüse</i> <b>Topfenpalatschinken</b> (Pfannkuchen mit Quarkfüllung) <sup>17,18,19,51,52,54,58</sup> dazu Vanillesauce <sup>12,52,58</sup> <i>frisches Obst</i>	 <b>Gyrosauflauf</b> (Pute) mit Mais, Paprika, Weißkohl und Gabelspaghetti, dazu Knabbergemüse mit Dip <sup>97,52,58</sup> <i>Frisches Obst</i>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 11.02.2019 -15.02.2019 (07. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 11.02.2019	 <b>Möhren-Grünkohlsalat (Rezept Kinderbeirat)</b> <sup>97</sup> <b>Blumenkohl-Käsemedaillon</b> 20,51,52,54,58,60 mit Reis und Tomatensauce	<b>Möhren-Grünkohlsalat (Rezept Kinderbeirat)</b> <sup>97</sup> <b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schwein 19,20,51,511,52,54,58 mit Rahmsauce und Gemüsenudeln (Broccoli, Blumenkohl, Erbsen) <sup>51,511</sup>
<b>Dienstag</b> 12.02.2019	<b>Kartoffelnocchi</b> <sup>51,54</sup> mit Käsesauce <sup>52,58</sup> und Broccoli <sup>97</sup> <i>Obstsalat mit Joghurt und Honig</i>	 <b>gebratenes Seelachsfilet</b> <sup>12,55</sup> (paniert) Rote Beete in Rahm <sup>61</sup> dazu Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Obstsalat mit Joghurt und Honig</i>
<b>Mittwoch</b> 13.02.2019	 <b>Linsenbolognese</b> (Linsen, Möhren, Lauch, Sellerie und Tomate) <sup>97,60</sup> mit Vollkornspaghetti <sup>51,511</sup> <i>Quarkspeise mit Pfirsichen</i> <sup>52,58</sup>	<b>Hähnchenfilet</b> <sup>12</sup> (natur) gebraten mit Majoransauce und Bohnen <sup>97</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>12,52,58</sup> <i>Quarkspeise mit Pfirsichen</i> <sup>52,58</sup>
<b>Donnerstag</b> 14.02.2019	<b>Fluffy</b> (Kleine Pfannkuchen) <sup>51,511,52,54,58</sup> warme Apfelgrütze <sup>2,12,52,58</sup> und Vanillesauce <sup>12,52,58</sup> <i>Frisches Obst: Mandarine</i>	 <b>Erbseintopf</b> mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Geflügelfleisch <sup>97,2,60</sup> und Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Frisches Obst: Mandarine</i>
<b>Freitag</b> 15.02.2019	 <b>Vollkornnudeln</b> <sup>51</sup> und Tomaten-Basilikumsauce Rohkost (Möhrensticks) <i>Vanillepudding</i> <sup>12,52,58</sup>	<b>Wels</b> (aus nachhaltiger Zucht) gebraten <sup>2,55</sup> mit Blumenkohl <sup>97</sup> und Dillsauce und Salzkartoffeln <sup>2</sup> <i>Vanillepudding</i> <sup>12,52,58</sup>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 18.02.2019 -22.02.2019 (08. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 18.02.2019	 <b>Bunter Kichererbsen Eintopf</b> mit Möhren, grünen Bohnen und Kartoffeln <sup>2,97</sup> und Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Frisches Obst</i>	<b>Hähnchenfilet</b> <sup>12</sup> mit Kohlrabi <sup>97</sup> in Kräuterrahm dazu Kräutergnocchi (Kartoffelprodukt) <sup>51,54</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Dienstag</b> 19.02.2019	<i>Möhren-Apfelsalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Tortellini</b> mit Käsefüllung <sup>51,52,54,58</sup> und Schnittlauch- Käsesauce und Kirschtomaten	 <i>Möhren-Apfelsalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Spaghetti</b> <sup>51,511</sup> dazu Bolognese mit Rinderhack und Ge- müswürfeln (Karotte, Sellerie, Lauch) und Tomate <sup>51,511,60</sup> dazu Parmesan <sup>52,58</sup>
<b>Mittwoch</b> 20.02.2019	 <b>Pizza "Bella Italia"</b> mit Tomaten und Käse gratiniert <sup>51,52,58</sup> dazu Chinakohl-Orangen-Salat <sup>2,52,58</sup> <i>Buttermilchdessert aus Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen</i> <sup>52,58</sup>	<b>Steckrübeneintopf</b> (Steckrüben, Möhren, Lauch, Sellerie) mit Kartoffeln und geräucherter Pute <sup>2,60</sup> <i>Buttermilchdessert aus Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen</i> <sup>52,58</sup>
<b>Donnerstag</b> 21.02.2019	<b>Italienische Minestrone</b> Tomaten-Gemüseintopf mit Mais, Lauch, Möhren, Steckrüben <sup>60,97</sup> und Nudeln <sup>51,511</sup> <i>Frisches Obst</i>	 <b>hausgemachte Fischfrikadelle</b> (Makrelen) <sup>51,511,52,54,55,57,58,60,61</sup> mit Meerrettichsauce <sup>2,13,52,58,63</sup> dazu Broccoli <sup>97</sup> und Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Freitag</b> 22.02.2019	 <b>Gemüsepuffer</b> (Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Romanesco, Paprika, Zwiebeln) <sup>97,2,51,511,54,60</sup> mit Broccoli <sup>97</sup> dazu Kartoffeln <sup>2</sup> und Tomaten-Basilikum-Dip <sup>97,52,58</sup> <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>	<b>Schweinesteak</b> mit Tomaten und Mozzarella überbacken <sup>51,511,52,58</sup> dazu Kräutersauce und Gemüse- nudeln (Blumenkohl, Möhren, Broccoli) <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 25.02.2019 -01.03.2019 (09. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 25.02.2019	 <b>Vollkornnudeln</b> <sup>51</sup> Sojabolognese (Soja, Tomate, Lauch, Sellerie, Möhren) Möhrensalat <sup>2,13,63</sup> <i>Karamellpudding</i> <sup>12,52,58</sup>	<b>Kaiserschmarr'n</b> <sup>51,52,54,58</sup> dazu Pflaumenkompott <sup>12,52,58</sup> und Vanillesauce <sup>12,52,58</sup> <i>Karamellpudding</i> <sup>12,52,58</sup>
<b>Dienstag</b> 26.02.2019	<b>Buntes Gemüse</b> (Möhren, Blumenkohl und Broccoli) <sup>97</sup> mit Bechamelkartoffeln <sup>97</sup> <i>Frisches Obst</i>	 <b>Deftige Linsensuppe</b> mit Möhren, Sellerie, Lauch, Kartoffeln und Geflügelwurst (Hähnchen/ Pute) <sup>1,2,12,13,16,60,63</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Mittwoch</b> 27.02.2019	<i>Rohkost: Möhrensticks</i> <b>Lasagne "Wintertraum"</b> mit Nudelteig, Steckrüben, Wirsing, Tomate und Käse gratiniert <sup>51,54,58,60</sup>	 <i>Rohkost: Möhrensticks</i> <b>Gebratenes Seelachsfilet</b> <sup>2,55</sup> mit milder Senfsauce <sup>61</sup> , Broccoli <sup>97</sup> und Reis <sup>2</sup>
<b>Donnerstag</b> 28.02.2019	 <b>Schwäbischer Gemüseeintopf</b> aus Möhren, Erbsen, Sellerie, Lauch, Petersi- lie und vegetarischen Maultaschen (gefüllte Teigtaschen) <sup>51,511,52,54,58,60</sup> <i>Birnenquark</i> <sup>52,58</sup>	<b>Weideochsenbraten</b> mit Rosmarinsauce <sup>60</sup> bayrisch Kraut (Weißkohl) und Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Birnenquark</i> <sup>52,58</sup>
<b>Freitag</b> 01.03.2019	 <i>Gurkensalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Rahmspinat</b> Eierkissen (Rührei) und Salzkartoffeln <sup>2</sup>	<i>Gurkensalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Schweinenacknbraten</b> <sup>1,2,16</sup> mit brauner Sauce und Steckrüben-Kartoffelpüree <sup>52,58</sup>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 04.03.2019 -08.03.2019 (10. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 04.03.2019	<b>Bunter Reisauflauf</b> mit Paprika, Broccoli und Käse <sup>52,54,58</sup> dazu Tomatensauce <i>Vanillepudding</i> <sup>12,52,58</sup>	 <b>Schweinefleischstreifen</b> gebraten in Pilzrahm <sup>60</sup> mit Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) <sup>97</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup> <i>Vanillepudding</i> <sup>12,52,58</sup>
<b>Dienstag</b> 05.03.2019	 <i>Gurken-Rohkost</i> <b>Indische Karottensuppe</b> mit Kokos <sup>60</sup> dazu Fladenbrot <sup>51,62</sup> <i>Banane</i>	<b>Hackfleischlasagne</b> vom Rind mit buntem Gemüse (Möhren und Lauch) und Käse überbacken <sup>51,511,54,58,60</sup> <i>Banane</i>
<b>Mittwoch</b> 06.03.2019	 <b>Kohlrabi-Linsenrahmgemüse</b> mit Käse <sup>58</sup> dazu Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Obstsalat</i> <sup>14</sup>	<b>Braten von der Putenoberkeule</b> <sup>61</sup> mit Bratensauce dazu Rotkohl <sup>97,2,6</sup> und Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Obstsalat</i> <sup>14</sup>
<b>Donnerstag</b> 07.03.2019	<b>Falafel</b> (Kichererbsenbällchen) <sup>51,511</sup> Gurken und Paprika <sup>97</sup> dazu Käsesauce <sup>52,58</sup> <i>Götterspeise Himbeere</i>	 <b>Gebratenes Seelachsfilet</b> <sup>12,55</sup> mit Tomatensoße <sup>60</sup> Bohnen <sup>97</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup> <i>Götterspeise Himbeere</i>
<b>Freitag</b> 08.03.2019	 <i>Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) Americandressing</i> <sup>61</sup> <b>Grießschnitten</b> <sup>51,511,52,58</sup> mit heißen Kirschen <sup>12,52,58</sup>	<i>Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) Americandressing</i> <sup>61</sup> <b>Buntes Eierfrikassee</b> weiße Sauce mit Spargel, Erbsen <sup>54</sup> <i>Currymischreis</i> <sup>97</sup>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 11.03.2019 -15.03.2019 (11. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 11.03.2019	 <b>Deftiger Kohleintopf</b> aus Wirsing, bunten Möhren, Weißkohl mit Kartoffeln <sup>2</sup> und Baguette <sup>514</sup> <i>Obstsalat mit Vanillejoghurt</i> <sup>93,12,52,58</sup>	<b>Nürnberger Bratwürstchen</b> vom Schwein <sup>16,60,61</sup> mit Bratensauce Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>12,52,58</sup> <i>Obstsalat mit Vanillejoghurt</i> <sup>93,12,52,58</sup>
<b>Dienstag</b> 12.03.2019	<b>Erbsenpüree</b> mit Karottengemüse, Eisberg-Salat <sup>2,60</sup> <i>Frisches Obst</i>	 <b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Möhren, Sellerie und Lauch dazu Vollkornreis <i>Frisches Obst</i>
<b>Mittwoch</b> 13.03.2019	 <b>Vollkorn-Rigatoni</b> (Nudeln) <sup>51</sup> Grünkohlsauce dazu buntes Maisgemüse und Möhren-Rohkost <sup>97</sup> <i>Bananenquark</i> <sup>52,58</sup>	<b>Pizza</b> mit Geflügelsalami (Pute) mit Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie und Möhren) mit Käse <sup>1,2,51,52,58,60</sup> <i>Bananenquark</i> <sup>52,58</sup>
<b>Donnerstag</b> 14.03.2019	<i>Rote-Bete-Apfel-Salat</i> <sup>2,14,59,593,61</sup> <b>"Gnocchi aus dem Ofen"</b> in Paprika-Tomatensauce mit Käse (Kartoffelprodukt) <sup>51,54,58,60</sup>	 <i>Rote-Bete-Apfel-Salat</i> <sup>2,14,59,593,61</sup> <b>Gedämpfte Wildlachswürfel</b> auf Erbsengemüse und Dillsauce <sup>2,55</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>2</sup>
<b>Freitag</b> 15.03.2019	 <i>Knabbergemüse</i> <b>Hausgemachte Pancakes</b> (Pfannkuchen) <sup>51,511,516,52,54,58</sup> mit Kirschgrütze <sup>12,52,58</sup>	<i>Knabbergemüse</i> <b>Deftige Gulaschsuppe</b> (Schwein und Rind) mit Paprika, Kartoffeln <sup>2</sup> Roggenbrötchen <sup>8,12,51,511,514,515</sup>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]






**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 18.03.2019 -22.03.2019 (12. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 18.03.2019	<b>Bechamelkartoffeln</b> (in weißer Soße) mit buntem Gemüse (Möhren, Bohnen, Weißkohl) und Käse gratiniert <sup>97</sup> <i>Waldmeister-Pfirsichquark</i> <sup>12,52,58</sup>	 <b>Schweinerücksteak</b> <sup>51,511</sup> mit Tomatensauce, Broccoli <sup>97</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup> <i>Waldmeister-Pfirsichquark</i> <sup>12,52,58</sup>
<b>Dienstag</b> 19.03.2019	<b>Deftige Kartoffelsuppe</b> mit buntem Gemüse (Rosenkohl, Erbsen, Bohnen, Sellerie) <sup>2,3,12,51,511,60,61</sup> und Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Frisches Obst</i>	 <b>Spaghetti</b> in Tomaten-Thunfischsauce <sup>51,511,2,55,</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Mittwoch</b> 20.03.2019	 Knabbergemüse Möhren <b>Grießbrei</b> <sup>51,511,52,58</sup> mit heißen Kirschen <sup>12,52,58</sup>	<i>Knabbergemüse Möhren</i> <b>Hackbraten</b> vom Rind <sup>52,54,60,61</sup> mit brauner Sauce, dazu Rotkohl <sup>97,2,6</sup> und Kartoffeln <sup>2</sup>
<b>Donnerstag</b> 21.03.2019	 <b>Senfeier</b> in milder Senfsauce <sup>54,61</sup> dazu Petersilienkartoffeln <sup>60</sup> und Rohkost (Blattsalat, Möhren, Karotten) Hausdressing <i>Himbeerquark</i> <sup>52,58</sup>	<b>Deftige Gyrossuppe</b> mit Putenfleisch, Mais, Paprika, Zwiebeln und Kraut <sup>2</sup> dazu Baguette <sup>51,511</sup> <i>Himbeerquark</i> <sup>52,58</sup>
<b>Freitag</b> 22.03.2019	 <b>Österreichische "Kasnudeln"</b> Vollkornnudeln, Wurzelgemüse, Sellerie, Lauch mit Käse <sup>51,58,60</sup> Gurkensalat <sup>2,13,63</sup> <i>Frisches Obst</i>	<b>Warmer Leberkäse</b> (Schwein) <sup>1,2,16</sup> mit Bratensauce Steckrüben-Möhrengemüse <sup>97</sup> und Kartoffelpüree <sup>12,52,58</sup> <i>Frisches Obst</i>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 25.03.2019 -29.03.2019 (13. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 25.03.2019	 <b>Gemüsebratlinge</b> (Weißkohl, Karotte, Blumenkohl, Broccoli, Erbsen) mit Käsesauce <sup>52,58</sup> dazu Möhren <sup>97</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup> <i>Obstsalat</i> <sup>2</sup>	<b>Kasslerbraten</b> (Schwein) <sup>1,2</sup> mit Bratensauce Ananaskraut (Sauerkraut und Ananas) und Schupfnudeln <sup>97,51,54</sup> <i>Obstsalat</i> <sup>2</sup>
<b>Dienstag,</b> 26.03.2019	 <i>Eisbergsalat und Mais mit Hausdressing</i> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Gemüsepufer</b> (Möhren, Zucchini und Kartoffeln) <sup>51,511,52,54,57,58,60,61</sup> mit bunter Rohkostauswahl (Möhren und Gurken) und Sour Creme <sup>97,52,5</sup>	<i>Eisbergsalat und Mais mit Hausdressing</i> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Gebratene Streifen vom Huhn</b> mit Backkartoffel <sup>12</sup> und Sour Creme <sup>97,52,58</sup>
<b>Mittwoch,</b> 27.03.2019	 <b>Blumenkohl-Mango-Curry</b> Aladin“ mit Linsenreis (mild gewürzt) <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> <sup>52,58</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> (Weißkohl, Möhren, Lauch, Bohnen) mit Rindfleisch und Kartoffeln <sup>2,60</sup> <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> <sup>52,58</sup>
<b>Donnerstag,</b> 28.03.2019	<b>Milchreis</b> mit Apfelmus <sup>2,52,58</sup> und Zimt und Zucker Frisches Obst	 <b>Fischfilet gebraten</b> (Lachs) <sup>12,51,511,54,55,61</sup> mit gestovten Erbsen und Wurzeln (in weißer Soße) und Petersilienkartoffeln <sup>2</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Freitag,</b> 29.03.2019	 <b>Frikadelle</b> „Bugs Bunny“ mit Möhren, Quark, Grieß und Eiern, <sup>97,2,51,511,52,54,58</sup> dazu Bechamelkartoffeln (in weißer Sauce) und Gurkensalat <i>Rote Grütze (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren) mit Vanillesauce</i> <sup>12,52,58</sup>	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit Rinderhack, Möhren Sellerie, Lauch und Tomaten, dazu Parmesankäse <i>Rote Grütze (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren) mit Vanillesauce</i> <sup>12,52,58</sup>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 01.04.2019 -05.04.2019 (14. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 01.04.2019	 <b>Bunte Möhrenpfanne</b> (rot und gelb) dazu Erbsen und weiße Sauce mit Spätzle <sup>51,511,54</sup> <i>Frisches Obst: Birne<sup>14</sup></i>	<b>Gulasch</b> vom Schwein mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <i>Frisches Obst: Birne<sup>14</sup></i>
<b>Dienstag</b> 02.04.2019	 <b>Backkartoffel</b> <sup>12</sup> mit buntem Rohkost-Gemüse (Möhren, Kohlrabi) <sup>97</sup> dazu Tomaten-Käsesauce <sup>52,58</sup> <i>Schokoladenpudding <sup>52,58</sup></i>	<b>Geflügel-Döner</b> (Huhn) mit Tomaten, Gurken, Weißkohl, Fladenbrot und Knoblauchdip <i>Schokoladenpudding <sup>52,58</sup></i>
<b>Mittwoch</b> 03.04.2019	 <i>rot-grüner Gemüsesalat (Radieschen, Gurke)</i> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Pfannkuchen</b> <sup>51,52,54,58</sup> mit Apfelgrütze <sup>2,12,52,58</sup>	<i>rot-grüner Gemüsesalat (Radieschen, Gurke)</i> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Putenschnitzel</b> mit Geflügelsauce zweierlei ZucchiniGemüse <sup>97</sup> und Salzkartoffeln <sup>2</sup>
<b>Donnerstag</b> 04.04.2019	<b>Eintopf</b> mit buntem Frühlingsgemüse (bunte Möhren, Spargel, Erbsen, Kartoffeln) <sup>2,60</sup> und vegetarischen Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln, Kartoffeln) <sup>20,54</sup> Roggenbrötchen <sup>8,12,51,511,514,515</sup> <i>frisches Obst</i>	 <b>"Fischburger"</b> Fischfrikadelle (Hering) im Brötchen mit frischen Tomaten, Gurke, Eisbergsalat <sup>51,52,55,58,60,62</sup> Joghurt-Kräuter-Dip <sup>1,2,3,4,12,51,511,54,61</sup> und Backkartoffel <sup>12</sup> <i>frisches Obst</i>
<b>Freitag</b> 05.04.2019	 <b>ZucchiniPFanne</b> mit Käse <sup>2,3,12,51,511,58,60</sup> dazu Currysauce <sup>2</sup> und Vollkornreis <i>Kirschgrütze mit Vanillesauce <sup>12,52,58</sup></i>	<b>Braten von der Putenoberkeule</b> <sup>61</sup> mit Salbeisauce <sup>60</sup> dazu Möhren <sup>97</sup> und Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Kirschgrütze mit Vanillesauce <sup>12,52,58</sup></i>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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 08.04.2019 -12.04.2019 (15. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 08.04.2019	 <b>Vollkornnudeln</b> <sup>51</sup> "Calabrese" mit Tomatensauce, Zucchini und Soja <sup>57</sup> <i>Bunter Obstsalat</i>	<b>Geflügelbratwurst</b> (Truthahn, Hahn) gebraten <sup>52,58,60</sup> mit roter Currysauce dazu Reis und Salat (Blattsalat, Weißkohl, Radieschen) mit Joghurtdressing <sup>52,58</sup> <i>Bunter Obstsalat</i>
<b>Dienstag</b> 09.04.2019	 <b>"Arabische Eier"</b> Hühnereier in Tomatensauce geschmort <sup>54</sup> dazu Fladenbrot <sup>51,62</sup> und Gurken-Rohkost Mandarinenquark <sup>52,58</sup>	<b>Ravioli</b> (Nudelteig) mit Hackfüllung (Rind) in mediterraner Tomatensauce (Tomaten, Zucchini, Paprika, Aubergine und Zwiebeln) <sup>51,511</sup> Mandarinenquark <sup>52,58</sup>
<b>Mittwoch</b> 10.04.2019	<i>Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) mit Americandressing <sup>61</sup></i> <b>Soja-Streifen</b> in "Stroganoff-Sauce" (dunkle Sauce) mit Senf, Gewürzgurke und Pilzen <sup>4,57</sup> und Reis	 <i>Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) mit Americandressing <sup>61</sup></i> <b>Hühnerbrust</b> in Panade <sup>52,54,58</sup> mit Rosmarinsauce <sup>60</sup> dazu Bohnen <sup>97</sup> und Kartoffelpüree <sup>12,52,58</sup>
<b>Donnerstag</b> 11.04.2019	<b>Mexikanische Pizza</b> mit Mais, Bohnen und Käse <sup>51,52,58</sup> Eisbergsalat <i>Frisches Obst</i>	 <b>"Schwedensuppe"</b> Cremige Suppe mit Gemüsewürfeln (Möhre, Lauch, Sellerie), Räucherlachs, Meerrettich <sup>2,3,12,13,51,511,52,55,58,60,61,63</sup> dazu Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Freitag</b> 12.04.2019	 <b>Spaghetti</b> <sup>51,511</sup> mit Linsenbolognese (Tomate, Möhre, Sellerie, Lauch und Linsen) <sup>97,60</sup> Salat aus Eisberg, Weißkohl, Möhre) mit Joghurtdressing <sup>52,58</sup> <i>Vanillepudding</i> <sup>12,52,58</sup>	<b>Hackbällchen Rind</b> <sup>51,511,52,54,58,61</sup> mit geschmortem Weißkohl und marmoriertem Kartoffel-Kürbispüree <sup>12,52,58</sup> <i>Vanillepudding</i> <sup>12,52,58</sup>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]





**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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.

Osterferien in Niedersachsen vom 08.04.2019 bis 12.04.2019.




## Speiseplan vom 15.04.2019 -19.04.2019 (16. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 15.04.2019	 <i>Knabbergemüse</i> <b>Gerstoni</b> (Vollkorn-Gerstenkörner) nach Omas Art in Milch gekocht (wie Milchreis) 52,58 <i>Apfelkompott</i>	<i>Knabbergemüse</i> <b>Hackbraten</b> vom Rind 52,54,60,61 mit Rotkohl 97,2,6 und Salzkartoffeln 2 <i>Apfelkompott</i>
<b>Dienstag</b> 16.04.2019	 <b>"Veggie Hot Dog"</b> Weizenbrötchen, Veggi Wurst (Soja, Weizeneiweiß, Zwiebeln), Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln und Eisbergsalat 1,4,6,51,511,54,61 <i>Frisches Obst Banane</i>	<b>Rahmschnitzel</b> (gebratenes Hühnerschnitzel) mit Kartoffeln 2 und Erbsen in Rahmsauce <i>Frisches Obst Banane</i>
<b>Mittwoch</b> 17.04.2019	<i>Weißkohl-Maissalat</i> 2 <b>Nudeln</b> Farfalle 51,511 mit Broccoli 97 und Käsesauce 52,58	 <i>Weißkohl-Maissalat</i> 2 <b>Gebratenes Seelachsfilet</b> 2,55 mit Kräutersauce, Broccoli 97 und Kartoffelpüree 12,52,58
<b>Donnerstag</b> 18.04.2019	 <b>Gemüse-Getreidebraten</b> (Erbsen, Mais, Möhren) mit Majoransauce, Möhren 97 und Vollkornnudeln 51 <i>Erdbeerquark</i> 52,58	<b>Tortellini</b> mit Rindfleisch und Spinat-Käsesauce <i>Erdbeerquark</i> 52,58
<b>Freitag</b> 19.04.2019	<b>KARFREITAG</b>	<b>KARFREITAG</b>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]





**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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.

Osterferien in Niedersachsen vom 08.04.2018 bis einschl. 23.04.2018.



## Speiseplan vom 22.04.2019 -26.04.2019 (17. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 22.04.2019	<b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>
<b>Dienstag</b> 23.04.2019	<b>Zucchini-auflauf</b> (Zucchini, Tomaten) mit Käse und Drillingen (kleinen runden Kartoffeln) <sup>51,511,54,58</sup> <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>	 <b>Hähnchenkeule</b> mit Thymiansauce, dazu Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl und Broccoli) <sup>97</sup> und Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>
<b>Mittwoch</b> 24.04.2019	 <i>Möhrensalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Kaiserschmarr'n</b> <sup>51,52,54,58</sup> mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus <sup>2</sup>	<i>Möhrensalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Chili con Carne</b> (Rind) mit Bohnen, Mais und Tomaten <sup>51,511</sup> dazu Vollkornreis
<b>Donnerstag</b> 25.04.2019	<b>Möhrchen mit Honig und Orangen</b> <sup>2,52,58</sup> dazu Backkartoffel <sup>12</sup> und Sour Creme <sup>97,52,58</sup> <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> <sup>52,58</sup>	 <b>Gebratenes Seelachsfilet</b> <sup>12,55</sup> mit Dill-Senf-sauce <sup>97,61</sup> Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) <sup>97</sup> und Vollkornreis <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> <sup>52,58</sup>
<b>Freitag</b> 26.04.2019	 <i>Knabbergemüse Möhre</i> <b>Vollkornnudeln</b> <sup>51</sup> mit Grünkernbolognese (Tomate, Möhre, Sellerie, Lauch und Grünkern) <sup>97,60</sup>	<i>Knabbergemüse Möhre</i> <b>Milchbohnen</b> (grüne Bohnen in weißer Sauce) mit Kasslerbraten (Schwein) <sup>1,2</sup> und Kartoffeln <sup>2</sup>

**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; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

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.

Osterferien in Niedersachsen vom 22.04.2019 bis einschl. 23.04.2019.