








## Speiseplan vom 04.11.2019 - 08.11.2019 (45. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 04.11.2019	 <b>Kartoffelgratin</b> mit Broccoli und Salatbeilage mit Hausdressing 2,13,61,63  <i>Erdbeerjoghurt</i> 52,58	<b>Nürnberger Bratwürstchen</b> (Schwein) <sup>2</sup> mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Kürbis-Kartoffelpüree 12,52,58  <i>Erdbeerjoghurt</i> 52,58
<b>Dienstag,</b> 05.11.2019	<b>Grießbrei</b> 51,511,52,58 mit Apfelkompott <sup>2</sup> und Zimt und Zucker <i>Frisches Obst (Kaki)</i>	 <b>Lasagne „al tonno“</b> mit Tomaten, Lauch, Möhren, Sellerie und Thunfisch, Nudelteilig mit Käse gratiniert 51,54,55,57,58,60 Paprika-Maissalat 2,13,63 <i>Frisches Obst (Kaki)</i>
<b>Mittwoch,</b> 06.11.2019	<b>Backkartoffel</b> <sup>12</sup> mit Kräuterquark 97,52,58 und Rohkost (Gurke) <i>Vanillejoghurt</i> 93,12,52,58	 <b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit (Rinderhack, Lauch und Reibekäse) 51,511,58,61 dazu Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Vanillejoghurt</i> 93,12,52,58
<b>Donnerstag,</b> 07.11.2019	 <b>Vollkornnudeln</b> <sup>51</sup> mit Kürbis <sup>97</sup> und Tomaten-Käsesauce 52,58 <i>Frisches Obst</i>	<b>"Hähnchen Döner"</b> Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißkohl und Karotten, dazu Fladenbrot <sup>51,62</sup> und Knoblauchdip 97,52,58 <i>Frisches Obst</i>
<b>Freitag,</b> 08.11.2019	 <b>Bunter Salat</b> (Blattsalat, Radieschen, Weißkohl) mit Americandressing 2,6,13,52,58,63 <b>Grünkern-Möhrenbulette</b> 51,511,512,52,54,57,58,60,61,62 mit Paprikasauce, dazu Kohlrabi <sup>97</sup> und Kartoffelpüree 12,52,58	<i>Bunter Salat (Blattsalat, Radieschen, Weißkohl) mit Americandressing</i> 2,6,13,52,58,63 <b>"Gaisburger Marsch"</b> deftiger Gemüseeintopf (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Weißkohl, Kartoffeln) mit Schweinefleisch 2,51,511,54 <b>Spätzle</b> 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;(514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (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

Änderungen des Speiseplans im Bedarfsfall 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 11.11.2019 - 15.11.2019 (46. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 11.11.2019	 <b>"Penne Ali Baba"</b> Vollkornnudeln <sup>51</sup> mit Blumenkohl <sup>97</sup> und Broccoli <sup>97</sup> dazu Meerrettichsauce <sup>2,13,52,58,63</sup> <i>Fruchtjoghurt mit Erdbeeren <sup>52,58</sup></i>	<b>"Keule &amp; Co"</b> Hähnchenkeule mit Majoransauce und Kartoffeln <sup>2</sup> sowie Möhrengemüse <sup>97</sup> <i>Fruchtjoghurt <sup>52,58</sup></i>
<b>Dienstag,</b> 12.11.2019	 <b>Altländer Kürbiscremesuppe</b> mit Apfel und Curry <sup>97,2</sup> dazu vegetarische Gemüsebällchen und Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Obst Mandarine <sup>14</sup></i>	<b>Lasagne</b> ál forno mit Rinderhackfleisch, Möhren, Tomaten, Lauch und Käse <sup>51,511,54,58,60,61</sup> <i>Obst Mandarine <sup>14</sup></i>
<b>Mittwoch,</b> 13.11.2019	 <b>Chinakohlsalat mit Americandressing</b> <sup>61</sup> <b>Gemüse Gyros</b> (Weißkohl, Karotten, Zucchini und Paprika) dazu Vollkornreis und Kräuterquark <sup>97,52,58</sup>	<b>Chinakohlsalat mit Americandressing</b> <sup>61</sup> <b>Tomatensuppe</b> <sup>60</sup> mit Geflügelhackbällchen <sup>51,511,52,54,58,61</sup> und Baguette <sup>51,511</sup>
<b>Donnerstag,</b> 14.11.2019	<b>Kaiserschmarr'n</b> <sup>51,52,54,58</sup> mit Kirschsauce <sup>12,52,58</sup> <i>Vanillepudding <sup>12,52,58</sup></i>	 <b>Gebrautes Seelachsfilet (paniert)</b> <sup>12,55</sup> mit Möhren <sup>97</sup> in Petersilienrahm <sup>60</sup> und Süßkartoffelpüree <sup>12,52,58</sup> <i>Vanillepudding <sup>12,52,58</sup></i>
<b>Freitag,</b> 15.11.2019	 <b>Kräuter-Tofu-Schnitte</b> <sup>57</sup> mit Backkartoffel <sup>12</sup> und Tomaten-Basilikum-Dip <sup>97,52,58</sup> sowie Rohkost (Möhren und Gurken) <i>Obstsalat</i>	<b>Cevapcici (Rind)</b> <sup>51,54,61</sup> Vollkorngemüsereis (Paprika, Porree und Mais) und Kräuterquark <sup>97,52,58</sup> <i>Obstsalat</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;(514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (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

Änderungen des Speiseplans im Bedarfsfall 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 18.11.2019 -22.11.2019 (47. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 18.11.2019	 <b>bunter Bohneneintopf</b> mit Wurzelgemüse (Möhren) und Erbsen <sup>2,3,12,51,511,61</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup> <i>Quarkspeise mit Himbeeren</i> <sup>52,58</sup>	<b>Frikadelle</b> (gemischtes Hack aus Schwein und Rind) <sup>51,511</sup> mit Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) <sup>97</sup> dazu Kräuterbratensauce und Salzkartoffeln <sup>2</sup> <i>Quarkspeise mit Himbeeren</i> <sup>52,58</sup>
<b>Dienstag,</b> 19.11.2019	 <b>Backkartoffel</b> <sup>12</sup> mit Sour Creme <sup>97,52,58</sup> und Tomaten-Gurkensalat <sup>2,13,63</sup> <i>Frisches Obst</i>	<b>Deftiger Steckerübeneintopf</b> mit Wurzelgemüse (Karotten, Lauch und Sellerie) <sup>2,60</sup> Geflügelwiener (Truthahn/ Hähnchen) <sup>1,2,16</sup> und Baguette <sup>51,511</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Mittwoch,</b> 20.11.2019	<i>Karotten Apfelsalat</i> <sup>2</sup> <b>Maultaschen</b> mit Gemüsefüllung gebraten, auf Gemüsestreifen gebettet, dazu Petersiliensauce	 <i>Karotten Apfelsalat</i> <sup>2</sup> <b>Hausgemachte Fischfrikadelle</b> mit Hering <sup>51,511,52,54,55,57,58,60,61</sup> dazu Paprikatomatensauce <sup>60</sup> , Pastinaken und Vollkornreis
<b>Donnerstag,</b> 21.11.2019	 <b>Tomaten Couscous</b> ( <i>Kinderbeirat</i> ) <sup>51,511,60</sup> <b>Gemüseköttbullar (Gemüsebällchen:</b> Erbsen, Mais, Grünkohl, Zwiebeln und Kartoffeln) <sup>20,54</sup> dazu Karottensticks mit Kräuterdip <sup>97,52,58</sup> <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>	<b>Hackbraten</b> vom Rind mit brauner Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52, 58</sup>
<b>Freitag,</b> 22.11.2019	 <b>Linsenschnitte</b> gratiniert mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Tomaten, Aubergine) <sup>51,511,58</sup> dazu Käsesauce und Nudeln <sup>51,511</sup> <i>Müsliquark</i> <sup>51,52,58</sup>	<b>„Pasta-Topf“</b> mit Hähnchenstreifen, Rosenkohl, Zwiebeln, Knoblauch Penne und Kräutersauce <sup>51,511</sup> <i>Müsliquark</i> <sup>51,52,58</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;(514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (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






Änderungen des Speiseplans im Bedarfsfall 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 25.11.2019 -29.11.2019 (48. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 25.11.2019	 <b>Kartoffel-Lauch Curry</b> mit Apfelspalten <sup>2</sup> und Vollkornreis <i>Obstsalat<sup>2</sup></i>	<b>Hähnchenbrust</b> gebraten <sup>2</sup> dazu Broccoli <sup>97</sup> und Kartoffelgratin <sup>52,54,58</sup> <i>Obstsalat<sup>2</sup></i>
<b>Dienstag,</b> 26.11.2019	 <b>Cremige Kartoffelsuppe</b> mit Gemüsestreifen (Möhren, Lauch und Sellerie) <sup>2,3,12,51,511,60,61</sup> dazu Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Joghurt mit Kirschen<sup>52, 58</sup></i>	<b>Gyros</b> pfanne (Pute) mit Paprika, Mais und Zwiebeln dazu Reis und Kräuterquark <sup>97,52,58</sup> <i>Joghurt mit Kirschen<sup>52, 58</sup></i>
<b>Mittwoch,</b> 27.11.2019	<i>Gurkensalat<sup>2,13,63</sup></i> <b>„Veggie-Pasta-Topf“</b> <sup>51</sup> Vollkornnudeln mit cremiger Tomatensauce <sup>51,60</sup> und buntem Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini) <sup>97</sup>	 <i>Gurkensalat<sup>2,13,63</sup></i> <b>Deftige Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch, Paprika, Möhren- und Kartoffelwürfeln <sup>2</sup> , dazu Baguette <sup>51,511</sup>
<b>Donnerstag,</b> 28.11.2019	<b>Pfannkuchen</b> <sup>51,52,54,58</sup> dazu Pflaumenkompott <sup>12,52,58</sup> und Zimt und Zucker <i>frisches Obst</i>	 <i>Rosenkohl-Apfelsalat mit Joghurtdressing</i> <b>Spaghetti</b> <sup>51,511</sup> mit Tomaten-Thunfischsoße <sup>2,55</sup> <i>frisches Obst</i>
<b>Freitag,</b> 29.11.2019	 <b>Bechamelkartoffeln</b> (in weißer Soße) mit buntem Gemüse (Möhren, Bohnen, Weißkohl) und Käse gratiniert <sup>97</sup> <i>Vanillepudding mit Bratapfel<sup>2,12,52,58</sup></i>	<b>Chili con Carne</b> mit Rinderhackfleisch, Mais, roten Bohnen und Tomaten, <sup>97,51,511</sup> dazu Baguette <sup>51,511</sup> <i>Vanillepudding mit Bratapfel<sup>2,12,52,58</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;(514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (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

Änderungen des Speiseplans im Bedarfsfall 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.