

Speiseplan vom 30.12.2019 -03.01.2020 (01. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 30.12.2019		
Dienstag, 31.01.2019		
Mittwoch, 01.01.2020		
Donnerstag, 02.01.2020	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 (Truthahn/Hähnchen) ^{1,2,16} dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}
Freitag, 03.01.2020	<i>Knabbergemüse (Möhre) mit Kräuterquark</i> ^{97,52,58} Cremige Tomatensuppe ⁹⁷ mit Reis und Broccoli ⁹⁷ dazu Vollkornnudeln ⁵¹	<i>Knabbergemüse (Möhre) mit Kräuterquark</i> ^{97,52,58} Fischstäbchen (Seelachs) ^{51,511,55} mit gestovten Erbsen und Wurzeln (in weißer Sauce) dazu 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;(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.

Weihnachtsferien bis 06.01.2020




Speiseplan vom 06.01.2020 -10.01.2020 (02. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 06.01.2020	 Rohkostsalat (Chinakohl, Mais, Paprika) mit Joghurtdressing 52,54,58,61 Tortellini (Nudeln)mit Käsefüllung 51,52,54,58 in Tomaten-Kräutersauce	Rohkostsalat (Chinakohl, Mais, Paprika) mit Joghurtdressing 52,54,58,61 Partyfrikadellen (Gemischtes Hack- fleisch aus Rind und Schwein) 20,51,511,54 mit Rosmarinsauce 60 glasiertem Weißkohl und Kartoffel-Steckrübenstampf 52,58
Dienstag, 07.01.2020	 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, Linsen, Sellerie, Lauch, Kartoffeln und Geflügelwurst (Truthahn/Hähnchen) 1,2,13,16,60,61,63 Baguette 51,511 <i>Mandarinenquark</i> 52,58
Mittwoch, 08.01.2020	 Rotes Linsengemüse "Aladin" mit Karotten, Porree und Steckrüben dazu Kräuterspätzle 51,511,54 <i>Frisches Obst (Apfel)</i> 14	Dönerpfanne vom Huhn mit Zwiebeln und Mais, dazu Rohkost (Tomate, Gurke, Weißkohl) mit Joghurtdip 52,54,58,61 und Fladenbrot 51,62 <i>Frisches Obst (Apfel)</i> 14
Donnerstag, 09.01.2020	<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 aus Nudelteig, heller Sauce, Möhren, Lachs mit Käse gratiniert 1,2,51,511,52,55,58,60
Freitag, 10.01.2020	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais und Zwiebeln) 51,511,54 mit Paprikasauce und Salzkartoffeln ² <i>Joghurt mit Früchten</i> 52,58	 Putengulasch 97 mit Zucchini-gemüse 97 dazu Vollkornnudeln 51 <i>Joghurt mit Früchten</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;(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 13.01.2020 -17.01.2020 (03. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 13.01.2020	<i>Linsensalat (Linsen, Möhren, Sellerie und Lauch)^{2,13,60,61,63}</i> Pizza Veggie mit Tomaten und Zucchini, Mais und Käse ^{51,52,58}	 <i>Linsensalat (Linsen, Möhren, Sellerie und Lauch)^{2,13,60,61,63}</i> Vollkornspiralen mit Gemüse-Rindfleischragout (Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Pilzen ^{1,2,51,511,54,58,60}
Dienstag, 14.01.2020	 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, 15.01.2020	 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}	Käse-Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu Baguette <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}
Donnerstag, 16.01.2020	Rahmspinat in weißer Soße mit Rührei ^{52,54,58} und Salzkartoffeln ² <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}	 Spaghetti ^{51,511} mit Tomaten-Thunfischsoße ^{2,55} bunter Salat (Eisbergsalat, Radieschen, Weißkohl) mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}
Freitag, 17.01.2020	 Gratiniertes Blumenkohlgemüse ⁵⁸ mit Käsesauce ^{52,58} und Backkartoffeln ¹² <i>frischer Obstsalat</i> ²	Kasslernacken (Schwein) ^{1,2} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>frischer 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;(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 20.01.2020 -24.01.20120 (04. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 20.01.2020	 <i>Rote-Bete-Salat mit Apfel</i> ^{2,14,59,593,61} Vollkornnudeln ⁵¹ mit Möhrensauce	<i>Rote-Bete-Salat mit Apfel</i> ^{2,14,59,593,61} Bunte Hack-Kartoffelpfanne (Rind) mit Zucchini, Paprika ^{97,2,51,511,60} und Drillingen (kleine Kartoffeln) ² sowie Sour Creme ^{97,52,58}
Dienstag 21.01.2020	 Schupfnudelpfanne mit gebratenem Grünkohl und Karottenwürfeln ^{51,511,54} , dazu Käsesauce ^{52,58} <i>Frisches Obst</i>	Deftige Erbsensuppe mit Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Möhren) Kartoffel ^{97,2,60} und Geflügelwürstchen, ^{21,2,16} dazu Vollkornbrot ²⁵¹⁴ <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch 22.01.2020	Pancakes (Pfannkuchen) aus Kichererbsen ^{51,511,52,54,58} mit Ratatouillegemüse (Tomate, Zwiebeln, Paprika, Zucchini Aubergine) ^{97,52,58} und Sour Creme ^{97,52,58} <i>Joghurt mit Kirschen</i> ^{52,58}	 Seelachsfilet ^{2,55} gebraten mit milder Senfsauce ⁶¹ , dazu bunte Möhrchen ⁹⁷ und Langkornreis <i>Joghurt mit Kirschen</i> ^{52,58}
Donnerstag 23.01.2020	Grießbrei ^{51,511,52,58} mit Apfelkompott ² und Zimt-Zucker <i>Frisches Obst</i>	 Rinderbraten mit brauner Sauce, Rotkohl ^{97,2,6,12} und Kartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Freitag 24.01.2020	 <i>Knabbergemüse Gurke</i> „Chili sin Carne“ mit Linsen, Tomaten, Mais, roten Bohnen ⁹⁷ , dazu ein Brötchen ^{29,511}	<i>Knabbergemüse Gurke</i> Schweinebraten mit Butterbohnen ^{97,52,58} 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;(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.