








Speiseplan vom 02.12.2019 -06.12.2019 (49. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 02.12.2019	 Langkornreis mit Sauce Bolognese (Tomatensauce, Soja, Möhren, Lauch und Sellerie) ^{97,57,60} dazu Eisbergsalat mit Joghurt dressing ^{52,54,58,61} <i>frisches Obst</i>	Geflügelleberkäse (Huhn und Pute) ^{1,2,12,16} mit glasiertem Weißkohl, Bratensauce und Salzkartoffeln ² <i>frisches Obst</i>
Dienstag, 03.12.2019	Drillinge (kleine runde Kartoffeln) mit Tomatenquark ^{52,58} und Mais-Gurkensalat ^{2,13,61,63} <i>Bananenquark</i> ^{52,58}	 „Aus Omas Suppentopf“ Hühnersuppe mit viel buntem Gemüse (Möhren, Pastinaken, Rosenkohl und Kartoffelwürfeln) ^{2,3,51,511,515,60} dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Bananenquark</i> ^{52,58}
Mittwoch, 04.12.2019	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, 05.12.2019	<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 ^{12,55} mit Möhrchen ⁹⁷ dazu Senfsauce ⁶¹ und Reis
Freitag, 06.12.2019	 Kartoffelgratin mit bunten Möhren, mit Käse gratiniert, dazu Tomaten-Mozzarella-Salat ^{2,13,52,58,61,63} <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}	Cremige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Möhren) ^{2,3,12,51,511,60,61} und Geflügelwiener, ^{21,2,16} dazu Baguette ^{251,511}

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 09.12.2019 -13.12.2019 (50. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 09.12.2019	 Steckrübeneintopf mit Wurzel- gemüse (Möhren, Sellerie, Lauch) Kartoffelwürfeln ^{2,60} Gemüsebällchen ^{20,54} und Gabelspaghetti ^{51,511} <i>Vanillejoghurt mit Kirschen</i> ^{93,12,52,58}	Geflügelbratwurst (Pute und Huhn) ^{52,58,60} mit Ananaskraut und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Vanillejoghurt mit Kirschen</i> ^{93,12,52,58}
Dienstag, 10.12.2019	Kartoffelpuffer ^{51,54} mit Apfelsmus ² <i>Frisches Obst</i>	 Cremige Pastinakensuppe mit Sellerie und Apfel ^{2,52,58,60} , dazu Hackbällchen vom Rind ^{51,511,52,54,58,61} und Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 11.12.2019	 Geschnetzeltes vom Gemüse (Möh- ren, Bohnen, Kohlrabi) dazu Vollkornreis und Krautsalat <i>Pudding "Butterkeks"</i> ^{51,511,52,58,59,591,592,593,594,595,597,598}	Geflügelwiener (Truthahn/ Hähnchen) ^{1,2,16} mit buntem Kartoffelsalat (kalt) ^{1,6,7,8,9,12,51,54,61} und Brötchen ^{9,511} <i>Pudding "Butterkeks"</i> ^{51,511,52,58,59,591,592,593,594,595,597,598}
Donnerstag, 12.12.2019	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Vegetarische Bratwurst ^{51,511,54} mit Wirsinggemüse und Senfsauce ⁶¹ , dazu Salzkartoffeln ²	 <i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Spiralnudeln ^{51,511} und Bolognese Sauce mit Rinderhack- fleisch, Möhren, Lauch, Sellerie und To- maten ^{51,511,60,61} und Parmesankäse ^{52,58}
Freitag, 13.12.2019	Rahmspinat in weißer Sauce, mit Omelette ^{22,52,54,58} und Salzkartoffeln ² <i>Obstsalat</i> ²	 Mini Dorsch in Panade ^{52,55,58,60} mit Remoulade ^{1,2,3,4,12,51,511,54,61} Broccoli ⁹⁷ und Vollkornreis <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;(514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnis-
se; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesam; (63) Schwefeldi-
oxid 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 16.12.2019 -20.12.2019 (51. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 16.12.2019	 Gemüseköttbullar (Gemüsebällchen: Erbsen, Mais, Grünkohl, Zwiebeln und Kartoffeln) ^{20,54} mit Käsesauce ^{52,58} und Gemüse-Vollkornreis Frisches Obst (Apfel) ¹⁴	„Weißkohl-Hacktopf“ Geschmorter Weißkohl mit Rinderhack, Zwiebeln, Karotten und weißer Sauce ^{2,51,511} , dazu Salzkartoffeln ² Frisches Obst (Apfel) ¹⁴
Dienstag, 17.12.2019	Deftige Kartoffelsuppe mit buntem Gemüse (Rosenkohl, Erbsen, Bohnen und Sellerie) ^{2,3,12,51,511,60,61} und Baguette ^{51,511} Vanillepudding ^{12,52,58}	 Lachs mit Dillsauce ² , Vollkornnudeln ^{51,511,55,60} und Broccoliröschen ⁹⁷ Vanillepudding ^{12,52,58}
Mittwoch, 18.12.2019	 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 ^{20,52,54,58}
Donnerstag, 19.12.2019	 Knabbergemüse (Gurke und Möhre) mit Kräuterquark ^{97,52,58} Gerstoni (Vollkorn-Gerstenkörner) nach Omas Art in Milch gekocht (wie Milchreis) ^{52,58} dazu Apfelmus ²	Knabbergemüse (Gurke und Möhre) mit Kräuterquark ^{97,52,58} Pizza Salami (Pute) mit Käse überbacken ^{1,2,12,51,52,58}
Freitag, 20.12.2019	 Spaghetti ^{51,511} mit Linsenbolognese (Tomate, Möhre, Sellerie, Lauch und Linsen) ^{97,60} Schokoladenpudding ^{52,58}	Hähnchenbrust paniert und gebraten mit Möhrchen ⁹⁷ Bechamelkartoffeln ⁹⁷ Schokoladenpudding ^{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 vom 23.12.2019 bis 06.01.2020. Die Küche ist in der KW 52 geschlossen.