









Sommerferien bis einschl. 26.08.2020

Speiseplan vom 24.08.2020- 28.08.2020 (35. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel






Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 24.08.2020	 Chinakohlsalat mit Joghurtdressing 52,54,58,61 Gebratene Schupfnudeln (Kartoffelprodukt) mit Linsen, Tomaten 97,51,54 und buntem Gemüse (Möhren, Kohlrabi) 97	<i>Chinakohlsalat mit Joghurtdressing</i> 52,54,58,61 Frikadelle (Schwein) 51,511 mit Sommergemüse (Möhre, Lauch, Bohnen) 97 dazu Kräuterbratensauce und Kartoffel-Pastinakenpüree 52,58
Dienstag, 25.08.2020	Tortellini (Nudeln) mit Käsefüllung 51,52,54,58 Broccoli 97 und Möhren 97 dazu Tomatensauce <i>Melone</i> 14	 "Neptuns Frau" (Fischburger) haus- gemachte Fischfrikadellen (Makrele), Salat, Tomate, Gurke, Sesambrötchen 93,51,511,52,54,55,57,58,60,61,62 dazu Sour Creme 97,52,58 und Backkartoffel 12 <i>Melone</i> 14
Mittwoch, 26.08.2020	 Kichererbsen-Gemüseintopf (Zucchini, bunte Karotten, Paprika, Kartoffeln) 97,2 dazu Vollkornbrot 514 <i>Dickmilchdessert mit Himbeere</i> 52,58	Penne mit Rinderhackfleisch, Möhren, Tomaten, Lauch und Käse 51,511,54,58,60,61 dazu Chinakohlsalat <i>Dickmilchdessert mit Himbeere</i> 52,58
Donnerstag, 27.08.2020	Kartoffelpuffer 51,54 mit Apfelsmus 2 <i>Frisches Obst</i>	 Deftige Erbsensuppe mit Gemüse (Möhren, Erbsen, Lauch, Sellerie) und Kartoffelwürfeln, Geflügelwiener (Hähnchen/ Pute) 97,1,2,16,60,61 <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 28.08.2020	 Gemüsepfanne (Broccoli, Paprika und Kürbis) 2,51,54 in Paprikasoße und kleinen runde Kartoffeln 2 <i>Schokoladenpudding</i> 52,58	Schweinesteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken 51,511,52,58 dazu Kräutersauce und Nudeln 51,511 <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 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.

Speiseplan vom 31.08.2020 – 04.09.2020 (36. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 31.08.2020	 Lasagne "Primavera" (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen) mit Frischkäsesauce, Nudelteig und Reibekäse ^{51,52,54,58} <i>Obstsalat</i> ²	Schweinebraten mit Bratensauce Möhrrchen ⁹⁷ und Kartoffeln ² <i>Obstsalat</i> ²
Dienstag, 01.09.2020	 <i>Krautsalat</i> ² Lauch-Käsesuppe mit Sojastreifen und Gerstoni (Vollkorn-Gerstenkörner) ⁵⁷	<i>Krautsalat</i> ² Putengyros mit Zwiebeln und Paprikastreifen dazu Tomatenreis ⁶⁰ und Kräuterquark ^{97,52,58}
Mittwoch, 02.09.2020	Kaiserschmarrn ^{51,52,54,58} mit Pflaumenkompott ^{12,52,58} und Zimt und Zucker <i>Frisches Obst</i>	 Gebratenes Seelachsfilet ^{12,55} mit Kürbissauce dazu Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl und Broccoli) ⁹⁷ sowie Kartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Donnerstag, 03.09.2020	 Vollkornnudeln ⁵¹ mit bunter Tomatensauce (Mais, Bohnen, Kräutern) ⁶⁰ und Rohkost <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}	"Pizza" mit Tomaten, Truthahnsalami und Käse gratiniert ^{1,2,51,52,58} dazu Salatbeilage (Eisberg, Möhren, Gurken) mit Amerikandressing ⁶¹ <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}
Freitag, 04.09.2020	 <i>Möhrensalat</i> Gnocchi (Kartoffelprodukt) mit Mais, Tomaten, Kräutersauce und Käse überbacken ^{51,54,58}	<i>Möhrensalat</i> Szegedinger Gulasch (vom Schwein) mit Sauerkraut, Paprika und Schnittlauch ⁹⁷ , dazu 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; (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.

Speiseplan vom 07.09.2020 - 11.09.2020 (37. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 07.09.2020	Möhren-Kartoffel-Kokossuppe ^{2,60} dazu Vollkornreis und Fladenbrot mit Sesam ^{51,62} <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}	Schichtkohl (Weißkohl mit Rinderhack, weißer Sauce) und Kartoffeln ² <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}
Dienstag, 08.09.2020	<i>Junges Gemüse zum Knabbern (Gurke)</i> Quarkkeulchen ^{19,51,52,58} mit Apfelkompott ² und Vanillesauce ^{12,52,58}	<i>Junges Gemüse zum Knabbern (Gurke)</i> "Gangstersuppe" Cremiger Gemüse-- eintopf mit gewürfeltem Geflügelfleisch ^{3,51,511,515,60} und Gabelspaghetti sowie Baguette ^{51,511}
Mittwoch, 09.09.2020	Veggie-Burger Gemüserösti (Kartoffelras- peln, Möhren, Zucchini, Romanesco, Paprika, Zwiebeln), Vollkornbrötchen, Gurken, Salat, Paprika ^{2,51,511,514,515,516,54,62} dazu Burger- Dip ^{2,4,6,12,52,54,58,61} und Backkartoffel ¹² <i>Zwetschgen</i>	Gebratenes Fischfilet (Rotbarsch) ^{12,55} mit milder Senfsauce ⁶¹ dazu Rahmspinat und Kartoffeln ² <i>Zwetschgen</i>
Donnerstag, 10.09.2020	Soja-Geschnetzeltes mit Currysau- ce, ^{2,57} bunten Möhren ⁹⁷ und Vollkornreis dazu Broccoli <i>Milchpudding Schokolade</i> ^{52,58}	Currywurst ^{2,16,52,58,61} vom Rind mit roter Currysauce, buntem Kartoffelsalat mit Mayo ^{1,6,7,8,9,12,51,54,61} <i>Milchpudding Schokolade</i> ^{52,58}
Freitag, 11.09.2020	<i>Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möh- ren, Chinakohl) mit Hausdressing</i> ^{2,13,61,63} Polentaschnitte mit Spinat gefüllt ^{52,58,60} Dazu Tomaten-Kräutersauce und Nudeln ^{51,511}	<i>Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) mit Hausdressing</i> ^{2,13,61,63} Hähnchenkeule mit Bratensauce und Gemüsespätzle (Möhren, Zucchini) ^{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; (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]

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 14.09.2020 - 18.09.2020 (38. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 14.09.2020	 Broccoli-Käsegratin ⁵⁸ Gerstoni (Vollkorn-Gerstenkörner, Sättigungsbeilage Gerstenkörner ähnlich wie Reis) <i>Erdbeerjoghurt</i> ^{52,58}	Vollkornpasta mit Lachsragout (Möhren, Lauch, Sellerie, Dill) ^{2,51,511,52,55,58,60} Paprika-Maissalat ^{2,13,63} <i>Erdbeerjoghurt</i> ^{52,58}
Dienstag, 15.09.2020	Grießbrei ^{51,511,52,58} mit Apfelkompott ² und Zimt und Zucker <i>Frisches Obst Apfel</i>	 Geflügelbratwürstchen (Huhn und Truthahn) gebraten ^{52,58,60} mit Bratensauce, dazu Sauerkraut und Kürbis-Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Frisches Obst Apfel</i>
Mittwoch, 16.09.2020	 Backkartoffel ¹² mit Kräuterquark ^{97,52,58} und Rohkost (Möhre/ Tomate) <i>Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}	Käse-Lauch-Suppe mit (Rinderhack, Lauch und Reibekäse) ^{51,511,58,61} dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}
Donnerstag, 17.09.2020	 Vollkornnudeln ⁵¹ mit Kürbis ⁹⁷ und Tomaten-Käsesauce ^{52,58} <i>Frisches Obst</i>	"Hähnchen Döner" Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißkohl und Karotten dazu Fladenbrot ^{51,62} und Knoblauchdip <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 18.09.2020	 Grünkern-Möhrenbulette ^{51,511,512,52,54,57,58,60,61,62} mit Paprikasauce dazu Kohlrabi ⁹⁷ und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Karamellpudding</i> ^{12,52,58}	"Geisburger Marsch" deftiger Gemüseeintopf (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Weißkohl) mit Schweinefleisch ^{2,51,511,54} Spätzle ^{51,511,54} <i>Karamellpudding</i> ^{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; (62) Sesam(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.




Speiseplan vom 21.09.2020 – 25.09.2020 (39. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 21.09.2020	 Kartoffelauf lauf mit tomatiertem Gemüse (Möhren, Blumenkohl und Linsen) mit Käse gratiniert ^{52,54,58} <i>Zwetschgen</i>	Paniertes Schnitzel vom Schwein ^{19,20,51,511,52,54,58} mit brauner Sauce dazu Möhrchen ⁹⁷ und Kartoffeln ² <i>Zwetschgen</i>
Dienstag, 22.09.2020	<i>Salat (Blattsalat, Möhren, Gurke) mit Americandressing ⁶¹</i> "Wikingertopf" mit kleinen Kartoffelklößen Gemüse (Erbsen und Wurzeln) in Rahmsauce und Käse gratiniert ^{97,58}	 <i>Salat (Blattsalat, Möhren, Gurke) mit Americandressing ⁶¹</i> Hähnchenbrust gebraten ² mit Broccolisauce und Vollkornnudeln ¹² und Gurken-Quark-Dip ^{97,52,58}
Mittwoch, 23.09.2020	 <i>Möhren-Kürbissalat</i> Hühnereier in milder Senfsauce ^{54,61} und Petersilienkartoffeln ²	<i>Möhren-Kürbissalat</i> Spitzkohl-Kartoffeleintopf fein und klein geschnitten (Möhren, Sellerie und Lauch) ^{2,3,12,51,511,60,61} mit Geflügelhackbällchen ^{51,511,52,54,58,61}
Donnerstag, 24.09.2020	 Deftige Kartoffelsuppe aus Süßkartoffeln mit buntem Gemüse (Möhren, Sellerie, Lauch) ^{2,3,12,51,511,60,61} und Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Buttermilchpudding (Vanille) ^{12,52,58}</i>	Rinderbraten mit Rotkohl ^{97,2,6} und Kartoffeln ² <i>Buttermilchpudding (Vanille) ^{12,52,58}</i>
Freitag, 25.09.2020	Vegetarische Maultaschen auf Gemüsebett mit Tomaten-Kräutersauce und bunten Salat <i>Quarkspeise mit Kirschen ^{52,58}</i>	 Fischfilet Seelachs gebraten in Knusperpanade ^{51,511,54,55,61} mit Letschogemüse (Paprika) und Vollkornreis Quarkspeise mit Kirschen ^{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.