








### Speiseplan vom 28.09.2020 – 02.10.2020 (40. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 28.09.2020	<i>Gurkensalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Vollkorn Penne (Nudeln)"1001 Nacht"</b> mit Linsenbolognese (Linsen, Möhren, Lauch, Sellerie, Tomaten) <sup>97,51,60</sup>	 <i>Gurkensalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Gebratene Hackfleischtaler</b> (Gemischtes Hackfleisch aus Rind und Schwein) <sup>20,51,511,54</sup> mit Bratensauce dazu Kohlrabi <sup>97</sup> und Kartoffeln <sup>2</sup>
<b>Dienstag,</b> 29.09.2020	 <b>"Crazy Wok" Kichererbsenpfanne</b> mit Chinakohl und Kräutern <sup>60</sup> dazu Ebly (gegarte Weizenkörner) <sup>51,511</sup> dazu Kräuterquark <sup>97,52,58</sup> <i>Frisches Obst (Birne)</i>	<b>Geflügelwiener</b> (Truthahn/Hähnchen) <sup>1,2,16</sup> mit buntem Kartoffelsalat (Möhren, Gurken und Mais) <sup>51,511,54,61</sup> Baguette und Ketchup <sup>6</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Mittwoch,</b> 30.09.2020	<i>Rohkost Möhre</i> <b>Milchreis</b> <sup>52,58</sup> mit heißen Kirschen <sup>2</sup> und Zimt und Zucker	 <i>Rohkost Möhre</i> <b>Vollkornspaghetti</b> mit Thunfischsauce (Thunfisch, Lauch, Sellerie und Möhren) <sup>2,55</sup> dazu Reibekäse <sup>58</sup>
<b>Donnerstag,</b> 01.10.2020	 <b>Pellkartoffeln</b> mit Apfel-Möhren- Quark <sup>2,52,58</sup> , dazu bunte Salatmischung (Eisberg, Weißkohl, Möhren, Radieschen) mit American-Dressing <sup>2,6,13,52,58,63</sup> <i>Frisches Obst</i>	<b>Reispfanne mit Dönerfleisch</b> (Hähnchen) Paprika, Mais, Möhren und Tomaten, dazu bunte Salatmischung (Eisberg, Weißkohl, Möhren, Radieschen) mit American-Dressing <sup>2,6,13,52,58,63</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Freitag,</b> 02.10.2020	 <b>Cremige Tomatensuppe</b> <sup>97</sup> mit Vollkornreis und Broccoli <sup>97</sup> <i>Fruchtjoghurt mit Erdbeeren</i> <sup>52,58</sup>	<b>"Jägerbraten"</b> Schweinenackenbraten <sup>1,2,16</sup> mit Pilzsauce <sup>60</sup> dazu Bohnen <sup>97</sup> und Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Fruchtjoghurt mit Erdbeeren</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; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> 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 05.10.2020 – 09.10.2020 (41. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 05.10.2020	<b>Gemüsegulasch</b> (Karotten, Kohlrabi, Lauch, Zucchini, Paprika und Zwiebeln) 2,60 dazu Spätzle 51,511,54  <i>Obst</i>	<b>Hähnchenstreifen</b> gebraten 19,20,51,511,52,54,58 mit Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) <sup>97</sup> und Backkartoffel <sup>12</sup> dazu Sour Creme <sup>97,52,58</sup> <i>Obst</i>
<b>Dienstag,</b> 06.10.2020	<b>Erbensuppe</b> aus frischen grünen Erbsen mit Zitrone und Minze, Kartoffelwürfeln <sup>97,2,60</sup> und Baguette <sup>51,511</sup> <i>Grießpudding</i> <sup>51,511,52,58</sup>	<b>Dönerteller</b> Geflügelfleisch, Fladenbrot und bunter Rohkostsalat (Möhren, Mais, Paprika, Weißkohl) <sup>51,62</sup> Knoblauchjoghurt <sup>97,52,58</sup> <i>Grießpudding</i> <sup>51,511,52,58</sup>
<b>Mittwoch,</b> 07.10.2020	<b>Wrap-Taschen</b> mit Gemüse-Käsefüllung (Paprika, Mais, Zwiebeln, Käse und Schmand) <sup>51,511,52,58</sup> dazu Eisbergsalat mit Americandressing <sup>61</sup> <i>Frisches Obst</i>	<b>Linseneintopf</b> mit Kartoffeln, Wurzelgemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) und Geflügelwurst (Hähnchen/Pute) <sup>1,2,13,16,60,61,63</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Donnerstag,</b> 08.10.2020	<i>Rohkost Kohlrabi</i> <b>Pfannkuchen</b> <sup>51,52,54,58</sup> mit Zimt und Zucker und Zwetschgenkompott <sup>12,52,58</sup>	<i>Rohkost Kohlrabi</i> <b>Gemüsespaghetti</b> (Bohnen, Pastinake und Kirschtomaten) <sup>51,511</sup> mit Lachs-Dillsauce <sup>55</sup>
<b>Freitag,</b> 09.10.2020	<i>Paprika-Mais-Sala</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Bunte Zucchinischeiben</b> mit Schnittlauchsaucen und Käse gratiniert <sup>58</sup> dazu Vollkornreis	<i>Paprika-Mais-Salat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Putenschnitzel</b> mit Petersiliensauce <sup>60</sup> dazu Kürbis <sup>97</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; (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.








# Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!




Herbstferien vom 12.10.2020 bis 23.10.2020

## Speiseplan vom 12.10.2020 – 16.10.2020 (42. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 12.10.2020	 <i>Karotten Apfelsalat</i> <sup>2</sup> „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelmus <sup>2,12,52,58</sup> und Spinattalern (Spinat, Magerquark, Grieß und Voll-Ei) <sup>51,511,52,54,58</sup> und Kräutersauce <sup>97</sup>	<i>Karotten Apfelsalat</i> <sup>2</sup> <b>Käse-Lauchsuppe</b> mit Rinderhack, Kartoffelwürfel <sup>51,511</sup> und Baguette <sup>51,511</sup>
<b>Dienstag,</b> 13.10.2020	<b>Salzkartoffeln</b> <sup>2</sup> mit <b>Kräuterquark</b> <sup>97,52,58</sup> Broccoli-Blumenkohlsalat <sup>2,13,61,63</sup> <i>Bananenquark</i> <sup>12,52,57,58</sup>	 <b>" Gebratenes Seelachsfilet</b> <sup>2,55</sup> mit Paprikasauce, Kürbis <sup>97</sup> und Vollkornreis <i>Bananenquark</i> <sup>12,52,57,58</sup>
<b>Mittwoch,</b> 14.10.2020	<i>Knabbergemüse Gurken und Tomate</i> <b>Kaiserschmarrn</b> <sup>51,52,54,58</sup> mit Kirschen <sup>12,52,58</sup>	 <i>Knabbergemüse Gurke und Tomate</i> <b>Deftige Erbsensuppe</b> mit Wurzelgemüse, Kartoffeln <sup>97,2,60</sup> und Baguette <sup>51,511</sup>
<b>Donnerstag,</b> 15.10.2020	<b>Gnocchi "Speedy"</b> (Kartoffelprodukt) mit Tomatensauce, Lauchringen und Grünkern <sup>51,512,54</sup> <i>Frisches Obst (Birne)</i> <sup>14</sup>	 <b>Spaghetti</b> <sup>51,511</sup> Sauce Bolognese mit Rinderhack und Tomaten und Wurzelgemüse (Lauch Sellerie und Karotten <sup>51,511,60,61</sup> und Parmesankäse <sup>52,58</sup> <i>Frisches Obst (Birne)</i> <sup>14</sup>
<b>Freitag,</b> 16.10.2020	 <b>Cremige Maissuppe</b> mit Gemüsewürfeln (Sellerie, Möhren und Lauch) <sup>97,2,60</sup> dazu Meterbrot <sup>514</sup> <i>Schokoladenquark</i> <sup>52,58</sup>	<b>Kasslerbraten</b> (Schwein) <sup>1,2</sup> mit Wurzelgemüse (Pastinaken und bunten Möhren) <sup>97</sup> Erbsenpüree <sup>2,52,58,60</sup> <i>Schokoladenquark</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; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als

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.








# Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!




Herbstferien vom 12.10.2020 bis 23.10.2020

## Speiseplan vom 19.10.2020 – 23.10.2020 (43. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 19.10.2020	 <b>Vollkornnudeln</b> <sup>51</sup> mit Möhrenbolognese (Tomate) und Parmesankäse <sup>52,58</sup> und buntem Salat (Blattsalat, Radieschen, Möhre) mit Joghurd dressing <sup>52,54,58,61</sup> <i>Frisches Obst</i>	<b>Hackpfanne</b> (gemischtes Hackfleisch aus Rind und Schwein) mit Mais und Paprika <sup>51,511,61</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>2</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Dienstag,</b> 20.10.2020	<i>Knabbergemüse Karotte</i> <b>Kartoffelpuffer</b> <sup>51,54</sup> und Apfelkompott <sup>2</sup>	 <i>Knabbergemüse Karotte</i> <b>Putenstreifen</b> mit Hokkaidokürbis in Rahmsauce und Spätzle <sup>51,511,54</sup>
<b>Mittwoch,</b> 21.10.2020	 <b>Gemüse Eintopf</b> mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln <sup>97,2,60</sup> dazu Baguette <sup>51,511</sup> <i>Buttermilchdessert Himbeere</i> <sup>52,58</sup>	<b>Gulasch</b> vom Rind <sup>97</sup> mit Rotkohl <sup>97,2,6,12</sup> und Salzkartoffeln <sup>2</sup> <i>Buttermilchdessert Himbeere</i> <sup>52,58</sup>
<b>Donnerstag,</b> 22.10.2020	<b>Käsespätzle</b> mit Reibekäse gratiniert, <sup>97,51,54,58</sup> dazu Gemüsestreifen (Lauch, Möhren, Sellerie) und Petersilie <sup>60</sup> sowie Röstzwiebelsauce <sup>51,511</sup> <i>Frisches Obst</i>	 <b>Fischfrikadelle</b> (Seelachs) <sup>51,55</sup> mit milder Senfsauce <sup>61</sup> buntem Gemüse (Möhre, Blumenkohl und Broccoli) <sup>97</sup> dazu Petersilienkartoffeln <sup>2</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Freitag,</b> 23.10.2020	 <b>Rahmspinat</b> In weißer Sauce mit Kartoffeln <sup>2</sup> und Röhrei <sup>12,52,58,54</sup> <i>Vanillepudding</i> <sup>12,52,58</sup>	<b>Schweinenacknbraten</b> <sup>1,2,16</sup> mit Butterbohnen <sup>97,52,58</sup> 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; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> 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 26.10.2020 – 30.10.2020 (44. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 26.10.2020	 <b>Gemüserösti</b> (Kartoffelraspeln, Möhren, Zucchini, Romanesco, Paprika, Zwiebeln) <sup>2,51,54</sup> mit Vollkornnudeln <sup>51</sup> und Tzatziki (Joghurt, Quark, Gurkenraspeln und Knoblauch) <sup>97,52,58</sup> dazu Knabbergemüse <i>Götterspeise Waldmeister</i> <sup>12,52,58</sup> <i>mit Vanillesauce</i> <sup>12,52,58</sup>	<b>Amerikanische Käsesuppe</b> mit Schinkenstreifen (Schwein) <sup>1,2,16</sup> und Reis dazu Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Götterspeise Waldmeister</i> <sup>12,52,58</sup> <i>und Vanillesauce</i> <sup>12,52,58</sup>
<b>Dienstag,</b> 27.10.2020	 <b>Tomatensuppe</b> mit Gemüse (Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Lauch) <sup>60</sup> und <b>Tortellini</b> (Nudeln) mit Käsefüllung <sup>51,52,54,58</sup> <i>Joghurt mit Pfirsich</i> <sup>52,58</sup>	<b>Hähnchenbrust</b> gebraten <sup>2</sup> mit Basilikumsauce, Möhren <sup>97</sup> und Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Joghurt mit Pfirsich</i> <sup>52,58</sup>
<b>Mittwoch,</b> 28.10.2020	<b>Gebratene Schupfnudeln</b> (Kartoffelprodukt) <sup>97,51,54</sup> mit Zimt und Zucker, Vanillesauce <sup>12,52,58</sup> , Pflaumenkompott <sup>12,52,58</sup> <i>Frisches Obst</i> <sup>2</sup>	 <b>Deftige Erbsensuppe</b> mit Gemüse (Möhren, Erbsen, Lauch, Sellerie und Kartoffeln) und Geflügelwiener (Truthahn/Hähnchen) <sup>97,1,2,16,60,61</sup> <i>Frisches Obst</i> <sup>2</sup>
<b>Donnerstag,</b> 29.10.2020	 <b>Bohnen-Mais-Salat</b> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Pilz-Gemüse-Ragout</b> mit Champignons, Tomaten, Kürbis <sup>60</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup>	<b>Bohnen-Mais-Salat</b> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Rinder-Hackbraten</b> <sup>52,54,60,61</sup> mit Rosmarin-Sauce <sup>260</sup> , bunten Möhren <sup>97</sup> und Salzkartoffeln <sup>2</sup>
<b>Freitag,</b> 30.10.2020	<i>Gurkensalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Nudeln</b> <sup>51,511</sup> mit Schnittlauchsauce und Kirschtomaten <i>Obstsalat</i> <sup>2</sup>	 <i>Gurkensalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Lachsfilet</b> (Fisch natur) gebraten <sup>55</sup> dazu cremiger Blattspinat und Kartoffeln <sup>2</sup> <i>Obstsalat</i> <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; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich angegeben]

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 02.11.2020 – 06.11.2020 (45. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 02.11.2020	 <b>Kartoffelgratin</b> mit Broccoli <sup>52,54,58</sup> und Salatbeilage mit Hausdressing <sup>2,13,61,63</sup>  <i>Erdbeerjoghurt</i> <sup>52,58</sup>	<b>Nürnberger Bratwürstchen</b> (Schwein) <sup>2</sup> mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Kürbis-Kartoffelpüree <sup>12,52,58</sup>  <i>Erdbeerjoghurt</i> <sup>52,58</sup>
<b>Dienstag,</b> 03.11.2020	<b>Grießbrei</b> <sup>51,511,52,58</sup> 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 <sup>51,54,55,57,58,60</sup>  Paprika-Maissalat <sup>2,13,63</sup>  <i>Frisches Obst (Kaki)</i>
<b>Mittwoch,</b> 04.11.2020	<b>Backkartoffel</b> <sup>12</sup> mit Kräuterquark <sup>97,52,58</sup> und Rohkost (Gurke)  <i>Vanillejoghurt</i> <sup>93,12,52,58</sup>	 <b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit (Rinderhack, Lauch und Reibekäse) <sup>2,51,511,58</sup> dazu Vollkornbrot <sup>514</sup>  <i>Vanillejoghurt</i> <sup>93,12,52,58</sup>
<b>Donnerstag,</b> 05.11.2020	 <b>Vollkornnudeln</b> <sup>51</sup> mit Kürbis <sup>97</sup> und Tomaten-Käsesauce <sup>52,58</sup>  <i>Frisches Obst</i>	<b>"Hähnchen Döner"</b> Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißkohl und Karotten, dazu Fladenbrot <sup>51,62</sup> und Knoblauchdip <sup>97,52,58</sup>  <i>Frisches Obst</i>
<b>Freitag,</b> 06.11.2020	 <b>Bunter Salat</b> (Blattsalat, Radieschen, Weißkohl) mit Americandressing <sup>2,6,13,52,58,63</sup> <b>Grünkern-Möhrenbulette</b> <sup>51,511,512,52,54,57,58,60,61,62</sup> mit Paprikasauce, dazu Kohlrabi <sup>97</sup> und Kartoffelpüree <sup>12,52,58</sup>	<b>Bunter Salat</b> (Blattsalat, Radieschen, Weißkohl) mit Americandressing <sup>2,6,13,52,58,63</sup> <b>Kartoffeleintopf</b> <sup>2,3,12,51,511,60,61</sup> mit Wiener Würstchen (Schwein) <sup>1,2,16</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; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> 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 09.11.2020 – 13.11.2020 (46. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 09.11.2020	 <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</i> <sup>52,58</sup>	<b>"Keule &amp; Co"</b> Hähnchenkeule mit Majoran-Sauce und Kartoffeln <sup>2</sup> sowie Möhrengemüse <sup>97</sup> <i>Fruchtjoghurt mit Erdbeeren</i> <sup>52,58</sup>
<b>Dienstag,</b> 10.11.2020	 <b>Altländer Kürbiscremesuppe</b> mit Apfel und Curry <sup>97,2</sup> dazu vegetarische Gemüsebällchen und Baguette <sup>514</sup> <i>Obst Mandarine</i> <sup>14</sup>	<b>Lasagne</b> ál forno mit Rinderhackfleisch, Möhren, Tomaten, Lauch und Käse <sup>51,511,54,58,60,61</sup> <i>Obst Mandarine</i> <sup>14</sup>
<b>Mittwoch,</b> 11.11.2020	 <b>Chinakohlsalat mit Americandressing</b> <sup>61</sup> <b>Kaiserschmarrn</b> <sup>51,52,54,58</sup> mit Kirschsauce <sup>12,52,58</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> 12.11.2020	<b>Veggie-Gyrostopf</b> mit Valess-Streifen (Eiweiß und Milch), Weißkohl, Paprika, Mais und Rahmsauce, dazu Vollkornreis und Kräuterquark <sup>97,52,58</sup> <i>Vanillepudding</i> <sup>12,52,58</sup>	 <b>Gebratenes Seelachsfilet</b> (paniert) <sup>12,55</sup> mit Möhren <sup>97</sup> in Petersilienrahm <sup>60</sup> und Süßkartoffelpüree <sup>12,52,58</sup> <i>Vanillepudding</i> <sup>12,52,58</sup>
<b>Freitag,</b> 13.11.2020	 <b>Deftiger Zucchini-auflauf</b> mit Tomaten, Rosenkohl, Käse und Ei, <sup>51,511,54,58</sup> Drillingen (kleine runde Kartoffeln) dazu Tomaten-Basilikumsauce <sup>97,52,58</sup> sowie Rohkost (Möhren und Gurken) <i>Obstsalat</i> <sup>2</sup>	<b>Aus „Omas Suppentopf“</b> Hühnereintopf mit viel Gemüse (Möhren, Pastinaken, Rosenkohl, Kartoffelwürfeln) <sup>2,3,51,511,515,60</sup> und Nudeln <sup>51,511</sup> <i>Obstsalat</i> <sup>2</sup>
<b>Zusatzstoffe:</b> (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*		
<b>Allergene:</b> (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 16.11.2020 – 20.11.2020 (47. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 16.11.2020	 <b>bunter Bohneneintopf</b> mit Wurzelgemüse (Möhren) und Erbsen <sup>2,3,12,51,511,61</sup> Kartoffelwürfeln und Baguette <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> 17.11.2020	 <b>Vollkornnudeln</b> <sup>12</sup> mit Tomaten-Kürbissauce, dazu 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> 18.11.2020	<i>Karotten Apfelsalat</i> <sup>2</sup> <b>Leckerer Grießbrei</b> <sup>51,511,52,58</sup> mit Zimtpflaumen	 <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 Paprikasauce <sup>60</sup> , Pastinaken und Vollkornreis
<b>Donnerstag,</b> 19.11.2020	 <b>Gemüseköttbullar (Gemüsebällchen:</b> Erbsen, Mais, Grünkohl, Zwiebeln und Kartoffeln) <sup>20,54</sup> dazu Möhrensauce und Kartoffelpüree <i>Frisches Obst</i>	<b>Hackbraten</b> vom Rind <sup>52,54,60,61</sup> mit brauner Sauce, Rotkohl <sup>97,2,6,12</sup> und Salzkartoffeln <sup>2</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Freitag,</b> 20.11.2020	 <b>Maultaschen</b> mit Gemüsefüllung <sup>97,51,511,52,54,58</sup> , gebraten, auf Gemüsestreifen gebettet <sup>97</sup> , dazu Petersiliensauce <sup>60</sup> <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>	<b>„Pasta-Topf“</b> mit Hähnchenstreifen, Rosenkohl, Zwiebeln, Knoblauch Penne und Kräutersauce <sup>51,511</sup> <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; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> 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 23.11.2020 – 27.11.2020 (48. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 23.11.2020	 <b>Kartoffel-Lauch Curry</b> mit Apfelspalten <sup>2</sup> und Vollkornreis <i>Obstsalat</i> <sup>2</sup>	<b>Hähnchenbrust</b> gebraten <sup>2</sup> dazu Broccoli <sup>97</sup> und Kartoffelgratin <sup>52,54,58</sup> <i>Obstsalat</i> <sup>2</sup>
<b>Dienstag,</b> 24.11.2020	 <b>Cremige Kartoffelsuppe</b> mit Gemü- sestreifen (Möhren, Lauch und Sellerie) <sup>2,3,12,51,511,60,61</sup> dazu Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Joghurt mit Kirschen</i> <sup>52, 58</sup>	<b>Gyrostopf</b> (Pute) mit Paprika und Zwiebeln in milder Rahmsauce <sup>51,511,515,52,57,58,</sup> dazu Reis <i>Joghurt mit Kirschen</i> <sup>52, 58</sup>
<b>Mittwoch,</b> 25.11.2020	<i>Gurkensalat</i> <sup>2,13,63</sup> <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</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Deftige Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch-, Paprika-, und Kartoffelwürfeln <sup>51,511,</sup> sowie Pilzen, dazu Baguette <sup>51,511</sup>
<b>Donnerstag,</b> 26.11.2020	<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 (Tomaten, Thunfisch, Lauch, Sellerie, Möhren) <sup>2,55</sup> <i>frisches Obst</i>
<b>Freitag,</b> 27.11.2020	 <b>Bechamelkartoffeln</b> (in weißer Soße) mit buntem Gemüse (Möhren, Bohnen, Weißkohl) und Käse gratiniert <sup>97</sup> <i>Vanillepudding mit Bratapfel</i> <sup>2,12,52,58</sup>	<b>Chili con Carne</b> mit Rinderhackfleisch, Mais, roten Bohnen, Zwiebeln und Tomaten, <sup>97,51,511</sup> dazu Baguette <sup>51,511</sup> <i>Vanillepudding mit Bratapfel</i> <sup>2,12,52,58</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; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> 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 30.11.2020 – 04.12.2020 (49. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag,</b> 30.11.2020	 <b>Vollkornnudeln mit vegetarischer Sauce Bolognese</b> (Tomatensauce, Soja, Möhren, Lauch und Sellerie) <sup>97,57,60</sup> dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>52,54,58,61</sup> <i>frisches Obst</i>	<b>Geflügelleberkäse</b> (Huhn und Pute) <sup>1,2,12,16</sup> mit glasiertem Weißkohl, Bratensauce und Salzkartoffeln <sup>2</sup> <i>frisches Obst</i>
<b>Dienstag,</b> 04.12.2020	<b>Drillinge</b> (kleine runde Kartoffeln) mit Tomatenquark <sup>52,58</sup> und Mais-Gurkensalat <sup>2,13,61,63</sup> <i>Bananenquark</i> <sup>52,58</sup>	 <b>„Aus Omas Suppentopf“</b> Hühnersuppe mit viel buntem Gemüse (Möhren, Pastinaken, Rosenkohl und Kartoffelwürfeln) <sup>2,3,51,511,515,60</sup> dazu Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Bananenquark</i> <sup>52,58</sup>
<b>Mittwoch,</b> 05.12.2020	<b>Rote Linsensuppe</b> vegetarisch (Möhren, Lauch, Sellerie und Kartoffeln) <sup>2,60</sup> Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>Himbeerquark</i> <sup>52,58</sup>	 <b>Rinderbraten</b> mit brauner Sauce dazu Rotkohl <sup>97,2,6</sup> und Salzkartoffeln <sup>2</sup> <i>Himbeerquark</i> <sup>52,58</sup>
<b>Donnerstag,</b> 06.12.2020	<i>Rohkostsalat mit Rotkohl, Möhren und Mais</i> <sup>61</sup> <b>Milchreis</b> <sup>52,58</sup> und Apfelmus <sup>2</sup> mit Zimt und Zucker	 <i>Rohkostsalat mit Rotkohl, Möhren und Mais</i> <sup>61</sup> <b>Gebratenes Seelachsfilet</b> <sup>12,55</sup> mit Möhrchen <sup>97</sup> dazu Senfsauce <sup>61</sup> und Reis
<b>Freitag,</b> 07.12.2020	 <b>Süßkartoffel-Gratin</b> mit bunten Möhren und mit Käse gratiniert <i>Karamellpudding</i> <sup>12,52,58</sup>	<b>Cremige Kartoffelsuppe</b> mit Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Möhren) <sup>2,3,12,51,511,60,61</sup> und Geflügelwiener, <sup>21,2,16</sup> dazu Baguette <sup>251,511</sup> <i>Karamellpudding</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; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> 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.