








Speiseplan vom 12.04.2021 -16.04.2021 (15. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 12.04.2021	 Blumenkohl-Mango-Curry „Aladin“ mit Linsenreis (mild gewürzt) <i>frisches Obst</i>	Kasslerbraten (Schwein) ^{1,2} mit Bratensauce Ananaskraut (Sauerkraut und Ananas) und Schupfnudeln ^{97,51,54} <i>frisches Obst</i>
Dienstag, 13.04.2021	 <i>Eisbergsalat und Mais mit Hausdressing</i> ^{2,13,63,61} Vollkornnudeln mit Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Auberginen ⁶⁰ und Paprika, dazu Reibekäse ⁵⁸	<i>Eisbergsalat und Mais mit Hausdressing</i> ^{2,13,61,63} Streifen von der Hähnchenbrust mit Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Auberginen ⁶⁰ und Paprika) und Backkartoffel ¹²
Mittwoch, 14.04.2021	 Pikanter Brot-Zucchini-Auflauf (Roggenbrötchen) ^{8,12,51,511,514,515} mit Zwiebeln und Knoblauch-Dip, dazu bunter Salat) <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}	Pichelsteiner Eintopf (Weißkohl, Möhren, Lauch, Bohnen) mit Rindfleisch und Kartoffeln ^{2,60,97} <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}
Donnerstag, 15.04.2021	Puddingsuppe mit Kirschen und Zwieback <i>Frisches Obst</i>	 Fischstäbchen gebraten (See- lachs) ^{12,51,511,54,55,61} mit gestovten Erbsen und Wurzeln (in weißer Soße) und Petersilienkartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 16.04.2021	 Frikadelle „Bugs Bunny“ mit Möhren, Quark, Grieß und Eiern, ^{97,2,51,511,52,54,58} dazu Bechamelkartoffeln (in weißer Sauce) ⁹⁷ und Gurkensalat ^{2,13,63} <i>Rote Grütze (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren) mit Vanillesauce</i> ^{12,52,58}	Spaghetti „Bolognese“ mit Rinderhack, Möhren Sellerie, Lauch und Tomaten, dazu Parmesankäse ^{51,511,60,52,58} <i>Rote Grütze (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren) mit Vanillesauce</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;(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 19.04.2021 - 25.04.2021 (KW 16) für Kindergärten und Schulen






	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 19.04.2021	Falafel (Kichererbsenbällchen) 51,511 mit Tomatensoße ⁶⁰ Gemüse-Couscous (Lauch, Sellerie, Möhren) ^{51,511,60} <i>Frisches Obst</i>	Möhren in Petersilienrahm mit Salamiwürfeln ^{1,2} und Salzkartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 20.04.2021	"Räubersuppe" mit Paprika, Toma- ten, Mais, Erbsen und Valess-Streifen (Milch und Eiweiß) ^{51,511,516,52,54,58} dazu Baguette ^{51,511} <i>Himbeerquark</i>	Gebratenes Seelachsfilet ^{2,55} mit Kräutersauce dazu Möhren und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Himbeerquark</i>
Mittwoch, 21.04.2021	Nudeln Farfalle ^{51,511} mit Broccoli und Käsesauce ^{52,58} <i>Obstsalat</i> ²	Currywurst (Rind) ^{2,16,52,58,61} mit roter Currysauce, dazu Reis und Salat aus Blattsalat, Möhren, Radieschen mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} <i>Obstsalat</i> ²
Donnerstag, 22.04.2021	Gemüse-Getreidebraten (Erbsen, Mais, Möhren) mit Majoransauce Möhren und Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Tortellini mit Rindfleisch ^{51,511,54} mit Spinat-Käsesauce <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}
Freitag, 23.04.2021	<i>Paprika-Maissalat mit Linsen</i> ^{2,13,63} Gerstoni nach Omas Art in Milch ge- kocht (wie Milchreis nur aus ganzen Gerstenkörner (Vollkornprodukt)) ^{51,52,58}	<i>Paprika-Maissalat mit Linsen</i> ^{2,13,63} Rinderhackbraten ^{52,54,60,61} mit Rotkohl ^{2,6,12} und Salzkartoffeln ²

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!



Speiseplan vom 26.04.2021 - 02.05.2021 (KW 17) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 26.04.2021	 Ofengemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln) mit Fetakäse überbacken ^{52,58} dazu Vollkornreis <i>Frisches Obst</i>	Gyrossuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Weißkraut ² dazu Baguette ^{51,511} <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 27.04.2021	 Bohnengratin Brechbohnen, weiße Bohnen und Tomaten mit Käse gratiniert ^{2,58} dazu Drillinge (kleine runde Kartoffeln) ² <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}	"Keule & Co" Hähnchenkeule mit Thymiansauce dazu Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl und Broccoli) und Kartoffeln ² <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}
Mittwoch, 28.04.2021	 <i>Möhrensalat</i> Kaiserschmarrn ^{51,52,54,58} mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ²	<i>Möhrensalat</i> Chili con Carne mit Rindfleisch aus der Keule mit Bohnen, Mais, Zwiebeln und Tomaten ^{51,511} dazu Langkornreis
Donnerstag, 29.04.2021	Möhrchen mit Honig und Orangen ^{2,52,58} dazu Backkartoffeln ¹² und Sour Creme ^{52,58} <i>Obstsalat</i> ²	 Hausgemachte Lachsfridelle ^{51,511,52,54,55,57,58,60,61} mit Dill-Senfsauce ⁶¹ Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) und Vollkornreis <i>Obstsalat</i> ²
Freitag, 30.04.2021	 <i>Knabbergemüse</i> Vollkornnudeln ⁵¹ mit Grünkernbolognese (Grünkern, Möhren, Tomaten) ^{51,512,60}	<i>Knabbergemüse</i> Milchbohnen (grüne Bohnen in weißer Sauce) Kasslerbraten (Schwein) ^{1,2} und Kartoffeln ²

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!






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.

Änderungen vorbehalten!


Speiseplan vom 03.05.2021-07.05.2021 (18. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 03.05.2021	"Piratenschnitzel" Backkäse in Panade mit Süßkartoffelpüree ^{12,52,58} und Gurken-Quark-Dip ^{97,52,58} <i>Frisches Obst</i>	 Eintopf mit buntem Frühlingsgemüse (Möhren, Lauch, Kohlrabi, Spargel) mit Hühnerfleisch ^{2,60} und Vollkornreis <i>Frisches Obst</i>
Dienstag 04.05.2021	Rahmspinat mit Rührei ^{52,54,58} und Salzkartoffeln ² <i>Joghurt mit Rhabarber</i>	 Gebratenes Seelachsfilet ^{12,55} mit milder Senfsauce ⁶¹ Broccoli ⁹⁷ und Salzkartoffeln ² <i>Joghurt mit Rhabarber</i> ^{52,58}
Mittwoch 05.05.2021	 Herzhafte Polenta (Maisgrieß) ^{97,1,3,12,51,511,52,54,58,61} mit gratiniertem Blumenkohl in weißer Sauce und Käse ⁵⁸ <i>Frisches Obst</i>	Gulasch vom Rind ⁹⁷ mit Möhren ⁹⁷ und Nudeln ^{51,511} <i>Frisches Obst</i>
Donnerstag 06.05.2021	 <i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Vollkorn-Rigatoni (Hartweizennudeln) ⁵¹ Cremiger Tomatengemüsesauce (Möhren, Sellerie, Lauch) und Reibekäse ^{97,60}	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Hackbällchen (Geflügel) ^{51,511,52,54,58,61} mit Paprikasauce dazu Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl und Broccoli) ⁹⁷ und Salzkartoffeln ²
Freitag 07.05.2021	 Kohlrabi-Auflauf mit Kartoffeln, Ei und frischer Petersilie dazu Tomatensalat ^{54,52,58} <i>Erdbeerjoghurt</i> ^{62,58}	„Bunter Hexentopf“ Schmortopf mit Schweinefleisch, Paprika, Mais und Karotten, dazu Butterspätzle ^{51,511,54} <i>Erdbeerjoghurt</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 10.05.2021 - 16.05.2021 (KW 19) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 10.05.2021	 Vollkornnudeln ⁵¹ dazu Champignonrahmsauce mit frischer Petersilie ⁶⁰ <i>Frisches Obst</i>	Schweinefleischstreifen gebraten mit Bärlauchsauce ⁶⁰ dazu buntes Gemüse (Möhren und Zuckerschoten) und Ebly (Weizen) ^{51,511} <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 11.05.2021	 Gebratenes Gemüse "Gyros Art" (Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Wirsing) mit Knoblauchquark (Quark, Joghurt, Knoblauch püriert) ^{52,58} dazu Backkartoffeln ¹² <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Spaghetti ^{51,511} Bolognese mit Rinderhack, Möhren, Sellerie, Lauch und Tomaten ^{51,511,60} mit geriebenem Käse ⁵⁸ <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}
Mittwoch, 12.05.2021	Milchreis ^{52,58} mit Apfelmus ² <i>Möhrensalat</i>	 Tomaten-Thunfischauflauf mit Taco-Chips ^{52,55,57,58} dazu Vollkornreis und Knabbergemüse <i>Möhrensalat</i>
Donnerstag, 13.05.2021	Feiertag „Christi Himmelfahrt“	
Freitag, 14.05.2021	 Lasagne "Popeye" mit Nudel- teig, Blattspinat, Veloute (weiße Sau- ce) und Käse überbacken ^{51,54,58,60} <i>Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}	Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Zucchini-, Paprika- und Kartoffel- würfeln ² dazu Baguette ^{51,511} <i>Vanillejoghurt</i> ^{93,12,52,58}

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]
Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-
erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58)
Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

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.

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan vom 17.05.2021 - 23.05.2021 (KW 20) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 17.05.2021	 Kartoffelaufbau mit Mais, Zucchini und Tomate mit Käse gratiniert ^{52,54,58} dazu Krautsalat ² <i>Frisches Obst</i>	Paniertes Schnitzel vom Schwein ^{19,51,511,52,58} mit Pilzrahm ⁶⁰ und Butterspätzle ^{51,511,52,54,58} <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 18.05.2021	<i>Salat aus Blattsalat, Möhren, Radieschen mit Americandressing</i> ⁶¹ Djuvec Reis (Tomaten, Erbsen, Paprika, Zwiebeln) ² hausgemachte Spinattaler (Spinat, Magerquark, Grieß und Voll-Ei) ^{51,511,52,54,58} und Sour Creme ^{52,58}	 <i>Salat aus Blattsalat, Möhren, Radieschen mit Americandressing</i> ⁶¹ Wels gebraten ^{2,55} mit Schnittlauchsauce und Gemüsenudeln (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) ^{51,511}
Mittwoch, 19.05.2021	"Minestrone" Italienische Tomaten-Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Mais frischen Kräutern und Auberginen ^{12,60,63} dazu Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Naturjoghurt mit Honig und Pfirsich</i> ^{52,58}	 Buntes Möhregemüse Putenbrustfilet „natur“ in Kräuterrahm und Tomatenreis ⁶⁰ <i>Naturjoghurt mit Honig und Pfirsich</i> ^{52,58}
Donnerstag, 20.05.2021	Hausgemachte Ofenpfannkuchen "Finnisch" mit Apfelscheiben ^{2,51,511,52,54,58} und Zimt und Zucker und Vanillesauce ^{12,52,58} <i>Frisches Obst</i>	 Eintopf mit buntem Frühlingsgemüse (Pastinaken, Möhren, Mais und Lauch) mit Wildlachswürfeln ^{2,55,60} dazu Baguette ^{51,511} <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 21.05.2021	 Gekochte Hühnereier ⁵⁴ in Senfsauce ⁶¹ mit Salzkartoffeln ² und Möhren-Apfel-Salat (Rohkost) <i>Erdbeerquark</i> ^{52,58}	"Spargel Tarzan" cremige Suppe mit Spargel, Kartoffeln und Fleischklößchen ^{2,20,54} dazu Baguette ^{51,511} <i>Erdbeerquark</i> ^{52,58}

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (19) mit Milcheiweiß*; (20) mit Eiklar [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

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.

Änderungen vorbehalten!