






Speiseplan vom 31.05.2021 - 04.06.2021 (KW 22)
für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 31.05.2021	 Gemüse-Linsen Pfanne (Blumenkohl, Broccoli, Möhre) ^{2,60} mit Kartoffelspalten ^{51,511} und Sauerrahmquark ^{52,58} <i>Joghurt mit Kirschen</i> ^{52,58}	Geflügelhackröllchen in Bratensauce ^{51,54,61} mit Broccoli und Kartoffeln ² <i>Joghurt mit Kirschen</i> ^{52,58}
Dienstag, 01.06.2021	Grießbrei ^{51,511,52,58} mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ² <i>Frisches Obst</i>	 Gabelspaghetti ^{51,511} mit Tomaten-Thunfischsoße und bunten Gemüsewürfeln (Tomaten, Thun- fisch, Lauch, Sellerie, Möhren) ^{2,55} <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 02.06.2021	 Indische Curry-Kartoffel- suppe mit Karotten, Lauch und Rosinen ^{52,58} dazu Vollkornreis <i>Rhabarberquark</i> ^{52,58}	Putengyros mit Djuvecreis (Tomaten, Erbsen, Paprika, Zwiebeln) ^{2,60} Kräuterquark ^{52,58} und Krautsalat ² <i>Rhabarberquark</i> ^{52,58}
Donnerstag, 03.06.2021	 <i>Rohkost</i> <i>mit Kräuterquark zum Dippen</i> ^{52,58} Tortellini-Topf (gefüllter Nudelteig) mit Möhren, Erbsen und Spargel und weißer Kräutersauce ^{51,52,54,58}	<i>Rohkost</i> <i>mit Kräuterquark zum Dippen</i> ^{52,58} Gemüsecremesuppe mit Spargel, Möhren und Hühnerfleisch ² dazu Baguette ^{51,511}
Freitag, 04.06.2021	 Kartoffelgratin mit Letscho- gemüse (Paprika) und Käse gratiniert ^{52,54,58} dazu Tomaten-Gurkensalat mit Kresse ² <i>frisches Obst</i>	Geflügelwiener (Truthahn/Hähnchen)) ^{1,2,16} mit buntem Kartoffelsalat (Mais, Möhre, Gurke) ^{1,6,7,8,9,12,51,54,61} und Brötchen ^{9,511} mit Tomatenketchup ⁶ <i>frisches Obst</i>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln*; (12) mit Farbstoff*; (16) mit Phosphat* [* 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

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 07.06.2021 - 11.06.2021 (KW 23) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 07.06.2021	Tomaten-Mozzarella-Salat <small>2,13,52,58,61,63</small> "Konfettipfanne" bunte Gemüse-Reispfanne mit Möhren, Paprika, Erbsen und Mais	Tomaten-Mozzarella-Salat 2,13,52,58,61,63 "Döner Pizza" mit Tomate, Hähnchenbrust, Zwiebeln und Käse <small>51,52,58</small>
Dienstag, 08.06.2021	"Speedys Leibgericht" Vollkornnudeln ⁵¹ mit Tomaten- Kräutersauce (Petersilie und Basilikum) buntem ZucchiniGemüse <i>Rohkostsalat: Kohlrabi, Möhren, Apfel ² mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} Frisches Obst</i>	Hähnchenbrust paniert und gebraten mit Sauce Hollandaise <small>52,54,58,60</small> und Kartoffeln ² dazu Gemüse (Blumenkohl, Möhren, Broccoli) Frisches Obst
Mittwoch, 09.06.2021	Geschnetzeltes "Stroganoff" mit Soja, Senf, Gewürzgurke und Karot- tenwürfeln, ^{4,57} dazu Langkornreis <i>Erdbeerquark ^{52,58}</i>	Chicken "Burger" Burger- -Brötchen mit Sesam, Hähnchenbrust gebraten, Tomaten, Gurken, Salat ^{51,62} Sour Creme ^{52,58} dazu Backkartoffel ¹² <i>Erdbeerquark ^{52,58}</i>
Donnerstag, 10.06.2021	Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) Americandressing ⁶¹ Bunte Valess-Streifen (Milch und Pflanzenfasern) mit grünem Spargel, Kirschtomaten ^{51,511,516,52,54,58} und Spätzle ^{51,511,54}	Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) Americandressing ⁶¹ Hackfleischlasagne vom Rind mit Nudelteig, Rinderhackfleisch, Möhren, Tomaten, Lauch und Käse ^{51,511,54,58,60}
Freitag, 11.06.2021	Hühnereier in milder Senfsauce ^{54,61} mit Petersilienkartoffeln ² <i>Vanillepudding ^{12,52,58}</i>	Gnocchi mit Lachswürfeln in Dillrahm ^{51,54,55} mit Möhrengemüse <i>Vanillepudding ^{12,52,58}</i>

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel*; (4) mit Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt* [* 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; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen 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!

**Speiseplan vom 14.06.2021 - 18.06.2021 (KW 24)
 für Kindergärten und Schulen**

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 14.06.2021	<i>Karotten Apfelsalat</i> ² gebratene Schupfnudeln (Kartoffelprodukt) ^{51,54} mit Blattspinat und Käsesauce ^{52,58}	 <i>Karotten Apfelsalat</i> ² Geflügelbratwurst (Hähnchen/Truthahn) ^{52,58,60} Ananaskraut (Sauerkraut und Ananas) und Kartoffelpüree ^{12,52,58}
Dienstag, 15.06.2021	Gabelspaghetti ^{51,511} mit Linsenbolognese (Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Linsen) ⁶⁰ <i>Frisches Obst</i>	 Dönerteller Fladenbrot und - bunter Rohkostsalat (Möhren, Mais, Pa- prika, Weißkohl) ^{51,62} mit Knoblauchdip (Knoblauch, Quark, Joghurt) ^{52,58} und Backkartoffel ¹² <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 16.06.2021	 Zucchini-Auflauf (Zucchini, Grieß, Vollei, Petersilie und Reibekäse) ^{1,2,51,511,52,54,58} und Tomatensauce <i>Obstsalat</i> ²	Gabelspaghetti ^{51,511} mit Bolognese-Sauce (Tomatensauce mit Rinderhack, Möhren, Sellerie und Lauch) ^{51,511,60} <i>Obstsalat</i> ²
Donnerstag, 17.06.2021	Spätzle-Brokkoli-Auflauf mit Käse gratiniert ^{1,2,51,511,52,54,58} <i>Milchreis</i> ^{52,58} <i>mit Kirschen</i> ^{12,52,58}	 gebratenes Seelachsfilet ^{12,55} mit Süßkartoffelpüree ^{12,52,58} dazu Erbsen-Mais-Gemüse in Petersilienrahm ⁶⁰ <i>Milchreis</i> ^{52,58} <i>mit Kirschen</i> ^{12,52,58}
Freitag, 18.06.2021	 <i>Knabbergemüse: Möhren, Gurken und Tomaten mit Dip</i> ^{52,58} "Armer Ritter" Süßer Auflauf mit Roggenbrötchen, Vollei, Zucker und Rosinen ^{18,51,52,54,57,58}	<i>Knabbergemüse: Möhren, Gurken und Tomaten mit Dip</i> ^{52,58} Hühnersuppe mit Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie und Lauch) ^{2,3,51,511,515,60} und Tortellini ^{51,52,54,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (12) mit Farbstoff*;
 (18) mit Molkenpulver [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]
 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gers-
 teerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58)
 Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen 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 21.06.2021 - 25.06.2021 (KW 25) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 21.06.2021	 Gemüse Nuggets (Broccoli und Käse) ^{51,511,52,54,58,60} Bechamel-Kartoffeln (in weißer Sauce) ⁹⁷ und Möhren-Apfel-Salat <i>Frisches Obst</i>	Paniertes Schnitzel vom Schwein ^{19,51,511,52,58} mit Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) Bechamel-Kartoffeln (in weißer Sauce) ⁹⁷ <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 22.06.2021	"Räubersuppe" mit Tomaten, Mais, Erbsen, Paprika und Linsen dazu Baguette ^{51,511} <i>Frisches Obst</i>	 gebratenes Seelachsfilet ^{2,55} mit Kräutersauce, dazu Broccoli und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 23.06.2021	 Vollkornnudeln ⁵¹ mit Käsesauce ^{52,58} und Erbsen <i>Erdbeerjoghurt</i> ^{52,58}	Currywurst (Rind) ^{2,16,52,58,61} mit roter Currysauce dazu Reis Salat aus Blattsalat, Möhren, Radieschen mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} <i>Erdbeerjoghurt</i> ^{52,58}
Donnerstag, 24.06.2021	 "Hausgemachte Tortilla" mit Vollei, Milch, Kartoffeln, Mais, Tomaten und Paprika ^{1,52,54,58} Junges Gemüse zum Knabbern mit Kräuterquark ^{52,58} <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Milde Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch und Käse ^{51,511} dazu Baguette ^{51,511} <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}
Freitag, 25.06.2021	 <i>Paprika-Maissalat mit Linsen</i> ^{2,13,63} Milchreis wie bei Oma ^{52,58} mit Zimt und Zucker und kalter Erdbeergrütze ^{12,52,58}	<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*; (19) mit Milcheiweiß* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]
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

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 28.06.2021 - 02.07.2021 (KW 26) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 28.06.2021	 Rohkostsalat (Möhren, Zucchini, Mais und Paprikawürfel) Börek-Stange mit Spinat und Käse - gefüllter (Strudelteig) ^{51,511,52,58} dazu Tzatziki (Knoblauchquark mit Gurkenraspeln) ^{52,58}	Rohkostsalat (Möhren, Zucchini, Mais und Paprikawürfel) "Schinkennudeln" Nudeln mit Zwiebeln, Schinkenstreifen (Schwein) und Ei ^{1,2,16,51,511,54} dazu Tomatensauce
Dienstag, 29.06.2021	 Hausgemachtes Erbsenpüree (grüne Erbsen, Milch und Kartoffeln) ^{2,52,58,60} mit Blumenkohl und Möhren in Petersilienrahm <i>Melone</i> ¹⁴	Cevapcici (Rind) ^{51,54,61} mit Djuvec Reis (Tomatenreis mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen) und Kräuterquark (Quark, frischen Kräutern) ^{52,58} <i>Melone</i> ¹⁴
Mittwoch, 30.06.2021	 "Buntes Gemüse-Couscous" mit Zucchini, Möhren, Zwiebeln, dazu leckeres Hummus (Kichererbsen Dip) ^{2,51,511,62} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58} <i>mit Erdbeersauce</i>	Chili con Carne mit Rindfleisch aus der Keule mit Bohnen, Mais, Zwiebeln und Tomaten ^{51,511} dazu Baguette ^{51,511} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58} <i>mit Erdbeersauce</i>
Donnerstag, 01.07.2021	Ravioli (Nudelteig mit Käsefüllung) vegetarisch ^{51,511,52,54,58} in Tomatensoße ⁶⁰ <i>Obstsalat</i> ²	 gebratenes Seelachsfilet ^{2,55} mit Gurkengemüse und Dillsauce dazu Kartoffeln ² <i>Obstsalat</i> ²
Freitag, 02.07.2021	 <i>Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Fetakäse</i> ^{2,4,13,52,58,61,63} Quarkgrießauflauf ^{2,51,511,52,54,58} mit Kirschkompott ^{12,52,58} und Vanillesauce ^{12,52,58}	<i>Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Fetakäse</i> ^{2,4,13,52,58,61,63} Hackpizza mit Tomaten, Mais, Zucchini, Paprika, Rinderhack und Käse gratiniert ^{51,511}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (4) mit Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (14) gewachst*; (16) mit Phosphat* [* 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; (62) Sesamsamen 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!



Speiseplan vom 05.07.2021 - 09.07.2021 (KW 27) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 05.07.2021	Ratatouille (Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Tomaten) mit frischen Kräutern und Hörnchennudeln ^{51,511,54} <i>Frisches Obst</i>	Frikadelle (gemischtes Hack aus Schwein und Rind) ^{51,511} dazu Milchbohnen (grüne Bohnen in weißer Sauce) und Möhrenreis <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 06.07.2021	Chinakohlsalat <i>Apfel-Joghurtdressing</i> ^{2,52,58} Pizza "Margherita" mit Tomaten, Gemüsestreifen (Karotten, Porree und Sellerie) und Käse ^{51,52,58,60}	<i>Chinakohlsalat</i> <i>Apfel-Joghurtdressing</i> ^{2,52,58} Rinder-Gemüsegulasch mit Champignons und Möhren dazu Kartoffeln ²
Mittwoch, 07.07.2021	Sommerlicher Kichererbsen-Eintopf mit bunten Möhren, Kartoffel- und Zucchiniwürfeln ² dazu Baguette ^{51,511} <i>Erdbeerquark</i> ^{52,58}	Rinderbraten mit Bratensauce, Süßkartoffelpüree ^{12,52,58} und Blumenkohl <i>Erdbeerquark</i>
Donnerstag, 08.07.2021	Kartoffelpuffer ^{51,54} mit Apfelmus ² <i>Frisches Obst</i>	Vollkornspaghetti ^{51,511} mit feiner Lachssauce und Gemüsestreifen (Möhre, Porree) ^{55,60} <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 09.07.2021	"Röntgen-Augen-Pflanzerl" Möhrenfrikadellen (Quark, Möhre, Vollei und Grieß) ^{51,511,52,54,58} dazu Sour Creme ^{52,58} Backkartoffel ¹² und Gurkensticks <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}	Omas-Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Tomate, Mais, Paprika und Pilzen ^{3,12,51,511,52,58,61} dazu Baguette ^{51,511} <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (12) mit Farbstoff* [* 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

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 12.07.2021 - 16.07.2021 (KW 28)
für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 12.07.2021	 Pastinakensuppe mit gewürfeltem Wurzelgemüse (Pastinaken, Möhre), Kichererbsen ^{2,52,58} und Baguette ^{51,511} <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Hackbraten (gemischtes Hack aus Schwein und Rind) ^{51,511} mit Rotkohl ^{2,6,12} und Salzkartoffeln ² <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}
Dienstag, 13.07.2021	 Milchreis ^{52,58} und Zimt und Zucker mit Apfelmuss ² <i>Frisches Obst</i>	Putengyros mit Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu Tomatenreis ⁶⁰ und Tzatziki (Knoblauchquark mit Gurkenraspeln) ^{52,58} und Krautsalat ² <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 14.07.2021	 <i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Vollkornnudeln ⁵¹ mit bunter Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebel und Auberginen)	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Spaghetti ^{51,511} mit Bolognese-Sauce (Tomatensauce mit Rinderhack und Möhren, Sellerie und Lauch) ^{51,511,60} und Reibekäse ⁵⁸
Donnerstag, 15.07.2021	Buntes Gemüse (Möhre, Lauch, Paprika) in der Pfanne geschwenkt in Rahmsauce dazu Gnocchi (ein Kartoffelprodukt) ^{51,54} <i>Melone</i> ¹⁴	 Kartoffel-Fischauflauf (Seelachs) mit Erbsen, Möhren, Zwiebeln und Käse gratiniert ^{52,54,55,58} dazu bunter Salat (Eisberg, Gurke, Radieschen, Weißkohl) mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} <i>Melone</i> ¹⁴
Freitag, 16.07.2021	 Geschnetzeltes vegetarisch (Fleischersatz aus Magermilch und -pflanzlichen Ballaststoffen und Eiweiß) mit Champignons, Rahmsauce und Petersilie ^{51,511,516,52,54,58} dazu Butterspätzle ^{51,511,52,54,58} <i>Rhabarberquark</i> ^{52,58}	gemischtes Gulasch (Schwein und Rind) mit Pilzen und Kartoffeln ² <i>Rhabarberquark</i> ^{52,58}

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (14) gewachst* [* 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!

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 19.07.2021 - 23.07.2021 (KW 29) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 19.07.2021	 Leckere Käsespätzle mit Gemüsestreifen (Möhren, Lauch, Sellerie), Kräutersauce (Petersilie) und Käse gratiniert ^{51,54,58,60} Tomatensalat ^{2,13,63} <i>Frisches Obst</i>	Paniertes Schnitzel vom Schwein ^{19,51,511,52,58} mit Pilzrahm ⁶⁰ und Gabelspaghetti ^{51,511} <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 20.07.2021	Salatbeilage (Blattsalat, Möhre, Radieschen) mit Americandressing ^{52,54,58,61} Djuvec Reis (Tomaten, Erbsen, Paprika, Zwiebeln) ² hausgemachte Spinattaler (Spinat, Magerquark, Grieß und Vollei) ^{51,511,52,54,58} und Sour Creme ^{52,58}	 Salatbeilage (Blattsalat, Möhre, Radieschen) mit Americandressing ^{52,54,58,61} Leckere "Baumkrönchen-Pfanne" mit Broccoliröschen, Blumenkohl, Hähnchenstreifen und Kichererbsen ² und Kräuterfrischkäsesauce ^{52,58} dazu Baguette ^{51,511}
Mittwoch, 21.07.2021	 "Minestrone" Italienische Tomaten-Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Mais frischen Kräutern, Auberginen ^{12,60,63} und Tortellini ^{51,52,54,58} <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Buntes Möhrengemüse mit Putenbrustfilet „natur“ in Kräuterrahm mit Tomatenreis ⁶⁰ <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}
Donnerstag, 22.07.2021	"Omas Milchnudeln" ^{51,511,52,58} mit Zimt und Zucker Kirschsauce ^{12,52,58} <i>Frisches Obst</i>	 Leckere Schmorgurken (Gurken in weißer Sauce) dazu hausgemachte Fischfrikadelle (Makrele) ^{93,51,511,52,54,55,57,58,60,61} und Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 23.07.2021	 gekochte Hühnereier ⁵⁴ in Senfsauce ⁶¹ mit Salzkartoffeln ² Karotten Apfelsalat ² <i>Quarkspeise Erdbeeren</i>	Gyrossuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Weißkraut ² dazu Baguette ^{51,511} <i>Quarkspeise Erdbeeren</i>

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (19) mit Milcheiweiß* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenthaltiges 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; (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!