








Speiseplan vom 06.09.2021 - 12.09.2021 für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 06.09.2021	Lasagne "Primavera" (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen) mit Frischkäsesauce, Nudelteig und Reibekäse ^{51,52,54,58} Frisches Obst 	Schweinebraten mit Bratensauce Bio-Möhrrchen und Kartoffeln ² Frisches Obst
Dienstag, 07.09.2021	Partysalat (Weißkraut, Möhren, Mais) ² Lauch-Käsesuppe mit Kartoffelwürfel und Valesstreifen (Eiweiß) ^{2,51,511,516,52,54,57,58} 	Partysalat (Weißkraut, Möhren, Mais) ² Putengyros mit Zwiebeln und Paprikastreifen dazu Tomatenreis ⁶⁰ und Kräuterquark (Quark, frischen Kräutern) ^{52,58}
Mittwoch, 08.09.2021	Kaiserschmarrn ^{51,52,54,58} mit Pflaumenkompott ^{12,52,58} und Zimt und Zucker Obstsalat ^{2,14}	gebratenes Seelachsfilet ^{12,55} mit Kürbissauce dazu Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl und Broccoli) und Kartoffeln ² Obstsalat ^{2,14} 
Donnerstag, 09.09.2021	Rote Linsen auf Spätzle ^{2,51,511,52,54,58} dazu Eisbergsalat mit Amerikandressing ⁶¹ Karamellpudding aus Biomilch ^{12,52,58} 	"Pizza" mit Tomaten, Truthahnsalami und Käse gratiniert ^{1,2,51,52,58} dazu Salatbeilage (Eisberg, Möhren, Gurken) mit Amerikandressing ⁶¹ Karamellpudding aus Biomilch ^{12,52,58}
Freitag, 10.09.2021	Gurkensalat ^{2,13,63} Gnocchi (Kartoffelprodukt) mit Mais, Tomaten, Kräutersauce und Käse überbacken ^{51,54,58} 	Möhrensalat Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut, Paprika und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln ²

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (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; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in ei-

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.

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio. Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-Öko-005 überwacht



Speiseplan vom 13.09.2021 - 19.09.2021 für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 13.09.2021	Möhren-Kartoffel-Kokossuppe ^{2,60} dazu Vollkornreis und Fladenbrot mit Sesam ^{51,62} Quarkspeise mit Kirschen ^{52,58} 	Schichtkohl (Weißkohl mit Rinderhack, Weißer Sauce) und Kartoffeln ² Quarkspeise mit Kirschen ^{52,58}
Dienstag, 14.09.2021	Junges Gemüse zum Knabbern (Gurke) Quarkkeulchen ^{19,51,52,58} mit Apfelkompott ² und Vanillesauce aus Biomilch ^{12,52,58} 	Junges Gemüse zum Knabbern (Gurke) "Gangstersuppe" Cremiger Gemüse- eintopf mit gewürfelm Geflügel- fleisch ^{3,51,511,515,60,61} und Gabelspaghetti ^{51,511} und Baguette ^{51,511}
Mittwoch, 15.09.2021	Veggie-Burger (Gemüserösti (Kartoffelraspeln, 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 Zwetschgen	gebratenes Fischfilet (Rotbarsch) ^{12,55} dazu Rahmspinat und Kartoffeln ² Zwetschgen 
Donnerstag, 16.09.2021	Soja-Geschnetzeltes mit Currysauce ⁵⁷ und Vollkornreis dazu Möhren Milchpudding Schokolade ^{52,58} 	Currywurst (Rind) ^{2,16,52,58,61} mit roter Currysauce bunter Kartoffelsalat (Mayo) ^{1,6,7,8,9,12,51,54,61} Milchpudding Schokolade ^{52,58}
Freitag, 17.09.2021	Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) mit Hausdressing ^{2,13,61,63} Polentaschnitte mit Spinat gefüllt ^{52,58,60} dazu Tomaten-Kräutersauce und Nudeln ^{51,511} 	Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) mit Hausdressing ^{2,13,61,63} "Keule & Co" Hähnchenkeule mit Bratensauce und Gemüsespätzle (Möhren, Zucchini) ^{51,511,54}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (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*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerste Erzeugnisse; (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 -erzeugnis; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer

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.






Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio. Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-Öko-005 überwacht

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan vom 20.09.2021 - 26.09.2021 für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 20.09.2021	Kartoffelgratin mit bunten Möhren, Zucchini, Mais und Käse gratiniert 52,54,58 Birnenquark 52,58	Vollkornpasta 51 "Neptun" mit Lachs, Veloute (weiße Sauce) Möhren, Lauch, Sellerie, Dill 52,55,58 Birnenquark 52,58 
Dienstag, 21.09.2021	Grießbrei aus Biomilch 51,511,52,58 mit Apfelkompott 2 und Zimt und Zucker frischer Apfel 14	Geflügelbratwurst (Huhn und Truthahn) gebraten 52,58,60 mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Kürbis-Kartoffelpüree mit Biomilch 12,52,58 frischer Apfel 14 
Mittwoch, 22.09.2021	Backkartoffel 12 mit Kräuterquark 52,58 und Rohkost (Möhre/Tomate) Vanillejoghurt 93,12,52,58 	Käse-Lauch-Suppe mit (Rinderhack, Lauch und Reibekäse) 2,51,511,58 dazu Baguette 51,511 Vanillejoghurt 93,12,52,58
Donnerstag, 23.09.2021	Vollkornnudeln 51 mit Kürbis und Tomaten-Käsesauce 52,58 Frisches Obst 	"Hähnchen Döner" Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißkohl und Karotten dazu Fladenbrot mit Sesam 51,62 und Knoblauchdip 52,58 Frisches Obst
Freitag, 24.09.2021	Grünkern-Möhrenbulette 51,511,512,52,54,57,58,62 mit Paprikasauce dazu Kohlrabi und Kartoffelpüree mit Biomilch 12,52,58 Apfel-Zimt-Quark 2 	"Gaisburger Marsch" deftiger Gemüseintopf (Blumenkohl, Möh- ren, Erbsen, Weißkohl) mit Schweinefleisch 2,51,511,54 Spätzle 51,511,54 Apfel-Zimt-Quark 2

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (14) gewachst* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]
Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-
erzeugnisse; (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; (62) Sesamsamen und -erzeug-
nisse

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.

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio. Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-Öko-005 überwacht

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan vom 27.09.2021 - 03.10.2021 für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 27.09.2021	Kürbis-Kartoffel-Gulasch mit grünen Erbsen (vegetarisch) und Senfcreme ^{2,60,61} Frisches Obst 	Paniertes Schnitzel vom Schwein ^{19,51,511,52,58} mit Braune Sauce dazu Möhrchen ² und Kartoffeln ² Frisches Obst
Dienstag, 28.09.2021	Salat (Blattsalat, Möhren, Gurke) mit Amerikandressing ⁶¹ "Wikingertopf" kleine Kartoffelklöße, Gemüse (Erbsen und Wurzeln) in Rahmsauce und Käse gratiniert ⁵⁸	Salat (Blattsalat, Möhren, Gurke) mit Amerikandressing ⁶¹ Hähnchenbrust gebraten ² mit Broccoli Sauce und Vollkornnudeln ⁵¹ 
Mittwoch, 29.09.2021	Möhren-Kürbissalat Hühnereier in milder Senfsauce ^{54,61} und Petersilienkartoffeln ² 	Möhren-Kürbissalat Spitzkohl-Kartoffeleintopf fein und klein geschnitten (Möhren, Sellerie und Lauch) ^{2,3,12,51,511,60,61} Geflügelhackbällchen ^{51,511,52,54,58,61}
Donnerstag, 30.09.2021	Weißer Bohnen in Tomatensoße mit Reis ^{2,60} Buntem Salat (Blattsalat, Radieschen, Möhren) mit Hausdressing ^{2,13,61,63} Buttermilchpudding (Vanille) ^{12,52,58} 	Rinderbraten mit Rotkohl ^{2,6,12} und Kartoffeln ² Buttermilchpudding (Vanille) ^{12,52,58}
Freitag, 01.10.2021	deftige Kartoffelsuppe mit buntem Gemüse (Lauch, Erbsen, Bohnen und Sellerie) ^{2,3,12,51,511,60,61} dazu Baguette ^{51,511} Quarkspeise mit Kirschen ^{52,58}	Fischstäbchen gebraten (Lachs) ^{51,511,55} dazu Kartoffelpüree ^{12,52,58} mit Erbsen -Wurzelgemüse Quarkspeise mit Kirschen ^{52,58} 

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (19) mit Milcheiweiß* [* 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.

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio. Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-Öko-005 überwacht

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan vom 04.10.2021 - 10.10.2021 für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 04.10.2021	Gurkensalat ^{2,13,63} Vollkorn Penne "1001 Nacht" mit Linsenbolognese (Linsen, Möhren, Lauch, Sellerie, Tomate) ^{51,60}	Gurkensalat ^{2,13,63} gebratene Hackfleischtaler (Gemisch- tes Hackfleisch aus Rind und Schwein) ^{20,51,511,54} mit Bratensauce dazu Kohlrabi und Kartoffeln ²
Dienstag, 05.10.2021	Spinat-Graupen- Risotto ^{2,13,51,515,52,58,60,63} dazu bunte Salatmischung (Blattsalat, Weißkohl, Möhre, Radieschen) mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} Birne ¹⁴	Geflügelwiener (Truthahn/Hähnchen) ^{1,2,16} mit Kartoffelsalat (kalt) ^{51,511,54,61} dazu Baguette ^{51,511} und Ketchup ⁶ Birne
Mittwoch, 06.10.2021	Rohkost Möhren Pfannkuchen ^{51,511,52,54,58} mit heißen Kirschen und Zimt und Zucker	Rohkost Möhren Vollkornspaghetti ^{51,511} mit Thunfischsoße (Thunfisch, Lauch, Sellerie und Möhren) ^{2,55} und Reibekäse ⁵⁸
Donnerstag, 07.10.2021	Pellkartoffeln mit Apfel-Möhren-Quark ^{2,52,58} dazu bunter Salat (Eisbergsalat, Gurke und Mais) Amerikandressing ^{2,6,13,52,58,63} Frisches Obst	Reispfanne mit Dönerfleisch dazu bunte Salatmischung (Blattsalat, Weißkohl, Möhre, Radieschen) Amerikandressing ^{2,6,13,52,58,63} Frisches Obst
Freitag, 08.10.2021	Cremige Tomatensuppe ⁶⁰ und Baguette ^{51,511} Fruchtjoghurt mit Erdbeeren ^{52,58}	"Jägerbraten" Schweinenackenbraten vom Nacken ^{1,2,16} mit Pilzsauce ⁶⁰ dazu Bohnen und Kartoffeln ² Fruchtjoghurt mit Erdbeeren ^{52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (13) - geschwefelt*; (14) gewachst*; (16) mit Phosphat*; (20) mit Eiklar [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerste 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.

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio. Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-Öko-005 überwacht

Änderungen vorbehalten!