

# SPEISEPLAN






WOCHE 01-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 02.01.2023		
Dienstag 03.01.2023 1. Schultag	Gemüse-Klopse „Königsberger Art“ <sup>A1,C,F</sup> mit Risi-Bisi <sup>E</sup> Erbsen-Reis & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Mittwoch 04.01.2023	Rührei <sup>C,G</sup> mit Spinat <sup>G</sup> & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Joghurt <sup>G</sup> mit Banane & Dinkelflocken <sup>A1</sup>
Donnerstag 05.01.2023	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurdressing <sup>G</sup>	Apfel
Freitag 06.01.2023		
<p>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.</p>		
Hauptallergene	<b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)	<b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; <b>H7</b> Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> Weichtiere
Zusatzstoffe	<b>1</b> mit Konservierungsmittel <b>2</b> mit Antioxidationsmittel <b>3</b> mit Geschmacksverstärker <b>4</b> mit Süßungsmittel <b>5</b> mit Zuckerarten und Süßungsmitteln <b>6</b> enthält eine Phenylalaninquelle	<b>7</b> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken <b>8</b> mit Farbstoff <b>9</b> geschwefelt <b>10</b> gewachst <b>11</b> geschwärzt <b>12</b> mit Phosphat

# SPEISEPLAN



WOCHE 02-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 09.01.2023	Gemüsebällchen <sup>A1</sup> in Frischkäsesoße <sup>D,G</sup> mit Erbsengemüse & Naturreis	Banane
Dienstag 10.01.2023	Kohlroulade <sup>A1,F</sup> mit brauner Soße <sup>I</sup> & Möhren- Kartoffelstampf <sup>G</sup>	„Helenchen“ Birne mit Schokosoße <sup>G</sup>
Mittwoch 11.01.2023	Tortellini Käsefüllung <sup>A1,C,G</sup> Napoli Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuter dressing	Apfel
Donnerstag 12.01.2023	Kaiserschmarrn <sup>A1</sup>	Kirschquark <sup>G</sup>
Freitag 13.01.2023		
<p>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.</p>		
Hauptallergene	<p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>

# SPEISEPLAN

WOCHE 03-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 16.01.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln <sup>I</sup>	Dampfnudeln <sup>A1,C,G</sup> mit Bourbon- Vanillesoße <sup>G</sup>
Dienstag 17.01.2023	Ravioli <sup>Gemüsefüllung</sup> <sup>I</sup> mit Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Vollkornkekse <sup>A1,C,G</sup>
Mittwoch 18.01.2023	„Grönsaksbullar“ <sup>Gemüsebällchen</sup> <sup>A1,C,I</sup> mit Erbsen-Möhrengemüse & Kartoffelstampf <sup>C</sup>	Birne
Donnerstag 19.01.2023	Gulasch „Ungarische Art“ <sup>Paprika, Zwiebeln, Tomate</sup> <sup>RIND</sup> mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Pflaumen-Quarkspeise <sup>G</sup> mit Haferflocken <sup>A3</sup>
Freitag 20.01.2023		
<p>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.</p>		
Hauptallergene	<p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfit</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>




# SPEISEPLAN



WOCHE 04-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 23.01.2023	Erseneintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch <sup>I</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>A1</sup>	Butterkeks- Milchpudding <sup>A1,C,G</sup>
Dienstag 24.01.2023	Geschnetzelte „Züricher Art“ Champignons, Zwiebeln <sup>G,HÄHNCHEN</sup> mit Spiralnudeln <sup>A1</sup> & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 25.01.2023	Lachsragout <sup>D,G</sup> mit Brokkoli-Gemüse & Naturreis	Birne-Quitten- Quarkspeise <sup>G</sup>
Donnerstag 26.01.2023	Gemüsebratwurst <sup>J</sup> mit Wirsinggemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Zwetschgen
Freitag 27.01.2023		
<p>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.</p>		
Hauptallergene	<p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>

# SPEISEPLAN



WOCHE 05-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 30.01.2023	Pfannengyros Zwiebeln <sup>HÄHNCHEN</sup> mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark <sup>G</sup>	Mandarine
Dienstag 31.01.2023	Möhrensuppe Sellerie, Lauch & Zwiebeln <sup>1</sup> & Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung <sup>A1,C,G</sup>	Schoko- Milchpudding <sup>G,BIO</sup>
Mittwoch 01.02.2023	Chili sin Carne Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>G</sup>	Kirschjoghurt <sup>G</sup>
Donnerstag 02.02.2023	Fischfrikadelle <sup>A1,C,D</sup> mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Paprika mit Kräuterquark-Dip <sup>G</sup>	Apfel
Freitag 03.02.2023		
<p>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.</p>		
Hauptallergene	<p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p><b>1</b> mit Konservierungsmittel</p> <p><b>2</b> mit Antioxidationsmittel</p> <p><b>3</b> mit Geschmacksverstärker</p> <p><b>4</b> mit Süßungsmittel</p> <p><b>5</b> mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p><b>6</b> enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p><b>7</b> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p><b>8</b> mit Farbstoff</p> <p><b>9</b> geschwefelt</p> <p><b>10</b> gewachst</p> <p><b>11</b> geschwärzt</p> <p><b>12</b> mit Phosphat</p>