



SPEISEPLAN



WOCHE 06-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 06.02.2023	Kürbissuppe Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch ^{G,I} mit Mehrkornbrötchen ^{A1}	Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} mit Kirschen
Dienstag 07.02.2023	Lachs in Kräutersoße ^{D,G} mit Naturreis & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Pfirsich-Maracuja- Joghurt ^G
Mittwoch 08.02.2023	Spaghetti ^{Vollkorn} Bolognese Hackfleisch-Tomatensoße ^{RIND} mit Reibekäse ^G	Schoko-Milchpudding ^{G,BIO}
Donnerstag 09.02.2023	Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbrechbohnen, Schwarzwurzeln ^{A1,C,G} & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Birne
Freitag 10.02.2023		
<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>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N 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 07-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 13.02.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln ^G mit Tafelbrötchen ^{A1}	Milchreis ^{G,BIO} mit Kirschen
Dienstag 14.02.2023	Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln Vollkorn ^{A1}	Mandarinen- Quarkspeise ^G
Mittwoch 15.02.2023	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Waldfruchtjoghurt Erd-, Brom- & Himbeeren ^G
Donnerstag 16.02.2023 Weiberfastnacht	Hühnerfrikassee Möhren, Erbsen ^G mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Banane
Freitag 17.02.2023		
<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>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N 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 09-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 27.02.2023	Gemüse-Reispfanne Paprika, Champignons, Zwiebeln mit Fetawürfeln ^G & Feldsalat mit Paprika & Vinaigrette ^J	Apfel
Dienstag 28.02.2023	Kartoffel-Gulaschsuppe Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit Roggenbrötchen ^{A2}	Schokokuchen ^{A1,C,G}
Mittwoch 01.03.2023	Mac'n'Cheese amerik. Nudel-Käseauflauf ^{A1,G} mit Möhrensalat Möhren, Apfel, Sellerie mit Joghurt dressing ^{I,G}	Vanillejoghurt ^G mit Haferflocken ^{A3}
Donnerstag 02.03.2023	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit Erbsen-Möhrengemüse ^G & Salzkartoffeln	Rote Grütze Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren
Freitag 03.03.2023		
<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>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N 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 10-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 06.03.2023	Eier in Senfsoße ^{C,G,J} mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Obst
Dienstag 07.03.2023	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße ¹ mit Spaghetti Vollkorn ^{A1}	Banane
Mittwoch 08.03.2023	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, Zwiebeln ^{G,PUTE} mit Spätzlen ^{A1,C,G}	Kirschjoghurt ^G
Donnerstag 09.03.2023	Blumenkohlaler ^{A1,C} mit Möhren-Kartoffelstampf ^G	Apfel
Freitag 10.03.2023		
<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>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N 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 11-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 13.03.2023	Nudeln mit Napolisoße und Reibekäse	Milchreis ^{G,BIO} mit Kirschen
Dienstag 14.03.2023	Backfisch mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Mittwoch 15.03.2023	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln & Eisbergsalat mit Kräuterdressing	Apfelmus
Donnerstag 16.03.2023	Hähnchenbrustfilet & Risi-Bisi und brauner Soße	Butterkeks- Milchpudding ^{A1,C,G}
Freitag 17.03.2023		
<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>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N 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 12-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 20.03.2023	Gemüsemaultaschen Spinat, Möhren, Sellerie ^{A1,C,G,I} in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette ^J	Vanille-Quarkspeise ^G
Dienstag 21.03.2023	Bratwurst ^{J,GEFLÜGEL} mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais mit Frischkäse-Cocktaildressing ^{A1,G}	Apfel
Mittwoch 22.03.2023	Brokkolisuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln ^G	Dampfnudel ^{A1,C,G} mit Bourbon- Vanillesoße ^G
Donnerstag 23.03.2023	Putenschnitzel mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Birne
Freitag 24.03.2023		
<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>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N 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 13-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 27.03.2023	Blumenkohltaler ^{A1} mit Kartoffelstampf ^G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Birne
Dienstag 28.03.2023	Karotten-Kürbis-Rösti ^{A1,C} mit Kräutersoße ^G & Naturreis	Kirschquark ^G
Mittwoch 29.03.2023	Tortellini Käsefüllung ^{A1,G} mit Seelachs in Tomatensoße ^{D,G}	Stracciatella-Quarkspeise mit Schokostückchen ^G
Donnerstag 30.03.2023	Eieromelette ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Apfel
Freitag 31.03.2023		
<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>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N 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>