

SPEISEPLAN



WOCHE 44-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 30.10.2023	Kürbiscremesuppe, Vollkornbrötchen G,A1	Streusselkuchen A1,C,E,5
Dienstag 31.10.2023	Hähnchenschnitzel Wiener Art, Salzkartoffeln, grüne Erbsen in heller Soße A1,C,9,G	Apfel
FEIERTAG 01.11.2023		
Donnerstag 02.11.2023	Brokkoli-Ecken, Kartoffelstampf, Blattsalat mit Joghurdressing ^G	Zitronenjoghurt
Freitag 03.11.2023	Tellerrösti mit Apfelmus A1,C,G,5	Mandarine
<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	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat

SPEISEPLAN



	WOCHE 45-2023	MENÜ I  Vollkost	DESSERT 
	Montag 06.11.2023	_____	_____
	Dienstag 07.11.2023	Käsespätzle, Blattsalat, Essig-ÖL-Dressing A1,C,G,I,J,5	Obstsalat 5
	Mittwoch 08.11.2023	Bratwurst (Geflügel), Rotkohl, Salzkartoffeln	Vollkornkekse A1, C, G, 5
	Donnerstag 09.11.2023	Gnocchi mit Pesto soße, Blattsalat mit Joghurt -dressing H1, A1, H,E,I	Joghurt mit Vanillegeschmack 5,G
	Freitag 10.11.2023	Jumbofischstäbchen, Kartoffelmöhrenstampf, Gurkensalat G,A1,C	Birne
	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.		
Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)		H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat

SPEISEPLAN



	WOCHE 46-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
	Montag 13.11.2023	Knusperfisch, Kartoffel-Karotten-Stampf, Gurkensalat <small>A1, C, G, 9, I, J</small>	Banane
	Dienstag 14.11.2023	Spaghetti Napoli, geriebener Hartkäse, Blattsalat, Essig-Öl-Dressing <small>A1, C, G, I, J</small>	Vanillepudding <small>G,A1,5</small>
	Mittwoch 15.11.2023	Geflügelgeschnetzeltes Züricher Art, Salzkartoffeln <small>9,G,C</small>	Apfel
	Donnerstag 16.11.2023	Bolognese (veg.), Spirellinudeln, Reibekäse <small>G,A1,C</small>	Himbeerjoghurt <small>G,5</small>
	Freitag 17.11.2023	Nudelsuppe Kaiserschmarren mit Zimt/Zucker <small>A1,5,G,C</small>	
	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.		
	Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere
	Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat

SPEISEPLAN



	WOCHE 47-2023	MENÜ I  Vollkost	DESSERT 
	Montag 20.11.2023	Haschee (Rind), Salzkartoffeln, Tomatensalat <small>9,I,J,5</small>	Heidelbeerquark <small>G,5</small>
	Dienstag 21.11.2023	Geflügelschnitzel Mailänder Art, Tomatensoße, Gabelspaghetti <small>A1,G,C,5</small>	Birne
	Mittwoch 22.11.2023	Eier Omelett, Spinat, Kartoffelstampf <small>C,G,A1</small>	Schokomilchpudding <small>G,5</small>
	Donnerstag 23.11.2023	Fischfrikadelle, Frischkäsesoße, Naturreis, Blattsalat, Vinaigrette <small>A1,G,C,I,J,5</small>	Apfel
	Freitag 24.11.2023	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Käsekruste <small>G,C,9</small>	Erdbeeryoghurt <small>G,5</small>
	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.		
	Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere
	Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat

SPEISEPLAN



WOCHE 48-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 27.11.2023	Maultaschen (Rind) mit Tomatensoße, Blattsalat, Joghurtdressing <small>A1,C,I,J,5</small>	Kuchen <small>A1,C,G,5</small>
Dienstag 28.11.2023	Hähnchen süß-sauer (Paprika, Zwiebeln, Ananas), Naturreis <small>5,K,1,3,J</small>	Mandarinen
Mittwoch 29.11.2023	Kürbis-Steckrüben Bratling, Kräuterdipp, Salz, Kartoffeln <small>C,G,I,J</small>	Cremespeise mit Vanillegeschmack <small>G,5</small>
Donnerstag 30.11.2023	Seelachsfilet, Spirellinudeln, Karottengemüse in heller Soße <small>G,C,A1,J</small>	Pflaumenkompott <small>5,9,1</small>
Freitag 01.12.2023	Spätzle-Gemüsepfanne, Gurkensalat <small>C,G,A1,I,J</small>	Stracciatella Joghurt <small>G,5</small>

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.

Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide <small>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</small> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte <small>(H1 Mandeln; H2 Hasel; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</small> I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere
----------------	--	---

Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat
--------------	--	--