







# SPEISEPLAN



WOCHE 48-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 29.11.2021	<b>VORSUPPE</b> Kürbiscremesuppe <sup>G,I</sup>	<b>VORSUPPE</b> Kürbiscremesuppe <sup>G,I</sup>	<b>SÜßES HAUPTGERICHT</b> Milchreis <sup>G</sup> mit heißen Kirschen
Dienstag 30.11.2021	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ <sup>A1,C</sup> mit Blumenkohlgemüse <sup>G</sup> & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Milchschnitzel „Wiener Art“ <sup>A1,C,G</sup> mit Blumenkohlgemüse <sup>G</sup> & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Vanillepudding <sup>G,C</sup>
Mittwoch 01.12.2021	Mac'n'Cheese <sup>A1,C,G</sup> Käse-Makkaroni & Feldsalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Mac'n'Cheese <sup>A1,C,G</sup> Käse-Makkaroni & Feldsalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Apfel
Donnerstag 02.12.2021	Lachswürfel in Möhren-Kremsoße <sup>D,G</sup> mit Naturreis & Chinakohlsalat mit Joghurdressing <sup>G</sup>	Gemüsebällchen <sup>A1,C</sup> in Möhren-Kremsoße <sup>D,G</sup> mit Naturreis & Chinakohlsalat mit Joghurdressing <sup>G</sup>	Quarkspeise <sup>G</sup> mit Kirschen & Schokostreuseln <sup>G</sup>
Freitag 03.12.2021	Putenbrust mit Erbsen- Möhrengemüse & Salzkartoffeln	Vegi-Geschnetzeltes <sup>A1,G</sup> mit Erbsen- Möhrengemüse & Salzkartoffeln	Birne
<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) <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)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 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</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>




# SPEISEPLAN



WOCHE 49-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 06.12.2021	Gemüse-Kartoffelgulasch Steckrüben, Paprika, Zwiebeln & Möhren-Apfelrohkost mit Zitronendressing	Gemüse-Kartoffelgulasch Steckrüben, Paprika, Zwiebeln & Möhren-Apfelrohkost mit Zitronendressing	Apfel
Dienstag 07.12.2021	Blumenkohlbratlinge <sup>A1,C</sup> mit Kartoffelstampf <sup>G</sup> & Chinakohlsalat mit Mandarinen & Joghurtdressing <sup>G</sup>	Blumenkohlbratlinge <sup>A1,C</sup> mit Kartoffelstampf <sup>G</sup> & Chinakohlsalat mit Mandarinen & Joghurtdressing <sup>G</sup>	Schokopudding <sup>C,G</sup>
Mittwoch 08.12.2021	Penne <sup>Vollkorn</sup> <sup>A1</sup> Bolognese Hackfleisch-Tomatensoße mit Reibekäse <sup>G</sup> & Feldsalat mit Essig-Öl-Dressing	Penne <sup>Vollkorn</sup> <sup>A1</sup> Napoli Tomatensoße mit Reibekäse <sup>G</sup> & Feldsalat mit Essig-Öl-Dressing	Birne
Donnerstag 09.12.2021	Hähnchenbrustfilet mit Wok-Gemüse Möhren, Lauch, Erbsen & Naturreis	Vegi-Schnitzel mit Wok-Gemüse Möhren, Lauch, Erbsen & Naturreis	Kirschjoghurt <sup>G</sup> mit Haferflocken <sup>A3</sup>
Freitag 10.12.2021	Fischstäbchen <sup>A1,C,D</sup> mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Vegi-Bratwurst <sup>J,I</sup> mit Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Banane
<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) <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)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 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</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>

# SPEISEPLAN



WOCHE 50-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 13.12.2021	<b>Hühnereintopf</b> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch & Buchstabennudeln A1,C,I	<b>Gemüseintopf</b> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch & Buchstabennudeln A1,C,I	<b>Dampfnudel</b> A1,C,G mit <b>Vanillesoße</b> G
Dienstag 14.12.2021	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Kräutersoße G mit <b>Apfel-Rotkohl</b> & <b>Spiralnudeln</b> A1	<b>Vegi-Geschnetzeltes</b> in Kräutersoße G mit <b>Apfel-Rotkohl</b> & <b>Spiralnudeln</b> A1	<b>Birne</b>
Mittwoch 15.12.2021	<b>Käsespätzle</b> A1,C,G mit buntem <b>Gemüsesalat</b> Erbsen, Tomate, Paprika mit <b>Joghurtdressing</b> G	<b>Käsespätzle</b> A1,C,G mit buntem <b>Gemüsesalat</b> Erbsen, Tomate, Paprika mit <b>Joghurtdressing</b> G	<b>Apfelmus</b> mit <b>Zimt</b>
Donnerstag 16.12.2021	<b>Lachs-Tomatenragout</b> mit <b>Naturreis</b> & <b>Möhrensalat</b> mit <b>Zitronendressing</b>	<b>Gemüseragout</b> mit <b>Naturreis</b> & <b>Möhrensalat</b> mit <b>Zitronendressing</b>	<b>Karamellpudding</b> G
Freitag 17.12.2021	<b>Senfeier</b> C,G,J mit <b>Salzkartoffeln</b> & <b>Eisbergsalat</b> mit <b>Joghurtdressing</b> G	<b>Senfeier</b> C,G,J mit <b>Salzkartoffeln</b> & <b>Eisbergsalat</b> mit <b>Joghurtdressing</b> G	<b>Mandarine</b>
<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>			
<b>Hauptallergene</b>	<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
<b>Zusatzstoffe</b>	<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 51-2021	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 20.12.2021	<b>VORSPEISE</b> Gemüsesuppe Lauch, Kartoffeln, Möhren, Sellerie mit Buchstabennudeln <sup>I</sup> <sub>A1,C</sub>	<b>VORSPEISE</b> Gemüsesuppe Lauch, Kartoffeln, Möhren, Sellerie mit Buchstabennudeln <sup>I</sup> <sub>A1,C</sub>	<b>SÜßES HAUPTGERICHT</b> Kaiserschmarrn <sup>A1,C,G</sup> mit Apfelkompott
Dienstag 21.12.2021	Bratwurst <sup>I,J,Geflügel</sup> mit Erbsen- Möhrengemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Milchschnitzel „Wiener Art“ <sup>A1,C,G</sup> mit Erbsen- Möhrengemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Bananenquark <sup>G</sup>
Mittwoch 22.12.2021	Gulasch „Ungarische Art“ Rinderfleischartopf <sup>I</sup> mit Paprika, Tomate, Zwiebeln mit Naturreis	Gemüsegulasch Schmortopf mit Rote Beete, Paprika, Tomate, Zwiebeln mit Naturreis	Orange
Donnerstag 23.12.2021	Schwäbische Gemüsepfanne Lauchzwiebeln, Möhren, Kohlrabi, Erbsen & Ei <sup>C,G</sup> mit Spätzle <sup>A1,C</sup>	Schwäbische Gemüsepfanne Lauchzwiebeln, Möhren, Kohlrabi, Erbsen & Ei <sup>C,G</sup> mit Spätzle <sup>A1,C</sup>	Apfel
Freitag 24.12.2021	Heilig Abend	Heilig Abend	Heilig Abend
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	<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