

Kalenderwoche 23-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 03.06.2019	Allgäuer Käsespätzle <sup>A1,C,G</sup> mit Frühlingszwiebeln, dazu Endiviensalat mit Radieschen & Vinaigrette <sup>J</sup>	Allgäuer Käsespätzle <sup>A1,C,G</sup> mit Frühlingszwiebeln, dazu Endiviensalat mit Radieschen & Vinaigrette <sup>J</sup>	Heidelbeer-Joghurt <sup>G</sup>
Dienstag 04.06.2019	Hühnerfrikassee nach Oma's Art <sup>A1,G</sup> mit Erbsen mit Naturreis & Gurkensalat	Gemüsefrikassee <sup>A1,G</sup> mit Champignons, Wurzelgemüse & Erbsen mit Naturreis & Gurkensalat	Erdbeeren
Mittwoch 05.06.2019	Kartoffel – Cordon bleu <sup>A1,C,G</sup> Kartoffeltaschen mit Käsefüllung mit Knabbergemüse & Kräuterquark	Kartoffel – Cordon bleu <sup>A1,C,G</sup> Kartoffeltaschen mit Käsefüllung mit Knabbergemüse & Kräuterquark	Rote Grütze
Donnerstag 06.06.2019	Backfisch <sup>A1,C,D</sup> Kabeljau mit Kohlrabi-Gemüse <sup>A1,G</sup> & Salzkartoffeln	Omelette „Natur“ <sup>C,G</sup> mit Kohlrabi-Gemüse <sup>A1,G</sup> & Salzkartoffeln	Banane

<b>Hauptallergene</b> 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 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid/Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere	<b>Zusatzstoffe</b> 1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat
---	--	--	---

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE\*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. \*(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Kalenderwoche 24-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 10.06.2019	<b>PFINGSTMONTAG</b> Feiertag		
Dienstag 11.06.2019	Ochsenragout mit Wurzelgemüse <sup>I</sup> mit Spiralnudeln <sup>A1,C</sup> & Karottensalat	Gemüse-Maultaschen mit Tomatensoße & Käse überbacken <sup>A1,C,G,I</sup> & Karottensalat	Erdbeeryoghurt <sup>G</sup>
Mittwoch 12.06.2019	Fish'n'Chips Fisch-Nuggets <sup>A1,C,D</sup> & Kartoffelecken mit Gemüse-Quark-Dip <sup>G</sup>	Cheese'n'Chips Käse-Gemüse-Knusperstäbchen <sup>A1,C,G</sup> & Kartoffelecken mit Gemüse-Quark-Dip <sup>G</sup>	Apfel
Donnerstag 13.06.2019	Pizza Classico mit Käse & Salami <sup>A1,G,2,13,RIND,SCHWEIN</sup> & Blattsalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Pizza Margherita mit Käse <sup>A1,G</sup> & Blattsalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Panna Cotta <sup>G</sup> mit Johannisbeeren

<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 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; 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	<b>Zusatzstoffe</b> 1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat
--	---	--	---

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE\*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. \*(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Kalenderwoche 25-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
<p><b>Montag</b> 17.06.2019</p>	<p><b>VORSUPPE</b> Brokkolicremesuppe<sup>G,I</sup> mit Baguette Vollkorn<sup>A1,A2</sup></p> <p><b>SÜßE HAUPTSPESIE</b> Dampfnudel<sup>A1</sup></p>	<p><b>VORSUPPE</b> Brokkolicremesuppe<sup>G,I</sup> mit Baguette Vollkorn<sup>A1,A2</sup></p> <p><b>SÜßE HAUPTSPESIE</b> Dampfnudel<sup>A1</sup></p>	<p><b>ZUR SÜßEN HAUPTSPESIE</b> Vanillesoße<sup>G</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 18.06.2019</p>	<p><b>Köttbullar</b> schwedische Rinderhackbällchen<sup>A1,C,RIND</sup> mit Rahmsoße<sup>G</sup>, Erbsen-Möhren-Gemüse<sup>A1</sup> &amp; Kartoffelpüree<sup>G</sup></p>	<p><b>Grönsaksbullar</b> schwedische Gemüsebällchen<sup>A1,C</sup> mit Rahmsoße<sup>G</sup>, Erbsen-Möhren-Gemüse<sup>A1</sup> &amp; Kartoffelpüree<sup>G</sup></p>	<p>Obstsalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 19.06.2019</p>	<p><b>Lasagne Salmone</b> Lachs-Lasagne<sup>A1,C,D,I</sup> &amp; Blattsalat mit Kräuterdressing<sup>J</sup></p>	<p><b>Lasagne Verdure</b> Gemüse-Lasagne<sup>A1,C,I</sup> &amp; Blattsalat mit Kräuterdressing<sup>J</sup></p>	<p>Griespudding<sup>A1,G</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 20.06.2019</p>	<p><b>Fronleichnam</b> Feiertag</p>		

<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)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte                  (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; 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>	<p><b>Zusatzstoffe</b>                  1 mit Konservierungsmittel                  2 mit Antioxidationsmittel                  3 mit Geschmacksverstärker                  4 mit Süßungsmittel                  5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel                  7 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken                  9 mit Farbstoff                  10 geschwefelt                  11 gewachst                  12 geschwärzt                  13 mit Phosphat</p>
---	--	---	--

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE\*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. \*(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Kalenderwoche 26-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
<p><b>Montag</b> 24.06.2019</p>	<p>gegrillte Hähnchenbrust mit Pusta-Soße &amp; Djuvec-Naturreis</p>	<p>gefüllte Paprika <sup>Couscous</sup> <sup>A1</sup> mit Pusta-Soße &amp; Djuvec-Naturreis</p>	<p>Himbeer-Quark <sup>G</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 25.06.2019</p>	<p>Fishburger <sup>A1,C,D,G,J</sup> mit Kartoffelecken &amp; Cole-Slaw amerikanischer Karotten-Kraut-Salat <sup>C,J</sup></p>	<p>Crunchy Veggie Burger <sup>A3,C,G,J</sup> mit Kartoffelecken &amp; Cole-Slaw amerikanischer Karotten-Kraut-Salat <sup>C,J</sup></p>	<p>Apfel</p>
<p><b>Mittwoch</b> 26.06.2019</p>	<p>Spaghetti <sup>A1,C</sup> Napoli <sup>A1,I</sup> Tomatensoße mit Reibekäse &amp; Blattsalat mit Radieschen-Kräuter dressing</p>	<p>Spaghetti <sup>A1,C</sup> Napoli <sup>A1,I</sup> Tomatensoße mit Reibekäse &amp; Blattsalat mit Radieschen-Kräuter dressing</p>	<p>Heidelbeer-Joghurt <sup>G</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 27.06.2019</p>	<p>Pfälzer Bratwurst <sup>I,J,2,13,RIND,SCHWEIN</sup> mit brauner Soße, Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse <sup>A1,G</sup> &amp; Salzkartoffeln</p>	<p>Vegane Gemüse-Bratwurst <sup>I,J</sup> mit brauner Soße, Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse <sup>A1,G</sup> &amp; Salzkartoffeln</p>	<p>Schokopudding <sup>G</sup></p>

<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)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte                  (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; 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>	<p><b>Zusatzstoffe</b>                  1 mit Konservierungsmittel                  2 mit Antioxidationsmittel                  3 mit Geschmacksverstärker                  4 mit Süßungsmittel                  5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel                  7 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken                  9 mit Farbstoff                  10 geschwefelt                  11 gewachst                  12 geschwärzt                  13 mit Phosphat</p>
---	--	---	--

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE\*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. \*(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)