

Kalenderwoche 18-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 29.04.2019	Osterferien 😊		
Dienstag 30.04.2019	HEXENNACHT 😊 Zeit für Schabernack 😊		
Mittwoch 01.05.2019	TAG DER ARBEIT Wir wünschen einen schönen Feiertag!		
Donnerstag 02.05.2019	Fischstäbchen <sup>A1,C,D</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> & Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Grönsaksbullar <sup>A1,C</sup> schwedische Gemüsebällchen <sup>A1,C</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> & Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Erdbeer-Quark <sup>G</sup>

<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)

<b>Kalenderwoche 19-2019</b>	<b>Menü I Vollkost</b>	<b>Menü II vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag 06.05.2019</b>	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ <sup>A1,C</sup> mit Rahmwirsing <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Milchschnitzel „Wiener Art“ <sup>A1,C,G</sup> mit Rahmwirsing <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Schokopudding <sup>G</sup>
<b>Dienstag 07.05.2019</b>	Penne Vollkornnudeln <sup>A1,A2,C</sup> Tonno Tomaten-Thunfisch-Soße <sup>D,I</sup> mit Reibekäse <sup>G</sup> & Eissalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Penne Vollkornnudeln <sup>A1,A2,C</sup> Napoli Tomatensoße <sup>I</sup> mit Reibekäse <sup>G</sup> & Eissalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Banane
<b>Mittwoch 08.05.2019</b>	<b>VORSUPPE</b> Spargel-Cremesuppe <sup>G,I</sup>  <b>HAUPTSPEISE</b> Kartoffelpuffer <sup>C</sup>	<b>VORSUPPE</b> Spargel-Cremesuppe <sup>G,I</sup>  <b>HAUPTSPEISE</b> Kartoffelpuffer <sup>C</sup>	<b>ZUR HAUPTSPEISE</b> Apfelmus
<b>Donnerstag 09.05.2019</b>	Puten-Gyros mit Tsatsiki <sup>G</sup> , Tomatenreis & Krautsalat	Falafelbällchen mit Tsatsiki <sup>G</sup> , Tomatenreis & Krautsalat	Erdbeer-Joghurt <sup>G</sup>

<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)

<b>Kalenderwoche 20-2019</b>	<b>Menü I Vollkost</b>	<b>Menü II vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag 13.05.2019</b>	Züricher Geschnetzeltes <sup>G,I,PUTE</sup> mit Spätzlen <sup>A1,C</sup> & Brokkoli-Gemüse	Gemüse-Ragout <sup>G,I</sup> mit Spätzlen <sup>A1,C</sup>	Apfel
<b>Dienstag 14.05.2019</b>	Backfisch <sup>A1,C,D</sup> mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse & Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Knusperpuffer <sup>A1,C</sup> Karotten-Sesam-Puffer mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse & Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Rhabarber-Quark <sup>G</sup>
<b>Mittwoch 15.05.2019</b>	Querbeet-Gemüse Eintopf mit Reiseinlage <sup>I</sup> & Roggenbrötchen <sup>A1,A2</sup>	Querbeet-Gemüse Eintopf mit Reiseinlage <sup>I</sup> & Roggenbrötchen <sup>A1,A2</sup>	Erdbeer-Kuchenschnitte <sup>A1,C,G</sup>
<b>Donnerstag 16.05.2019</b>	milde Currywurst <sup>I,J,13,RIND,SCHWEIN</sup> mit Kartoffelecken & Gurkensalat	Gemüsebällchen Toskana <sup>A1,C,I</sup> Gemüsebällchen in Tomaten-Basilikum-Soße mit Kartoffelecken & Gurkensalat	Mango-Joghurt <sup>G</sup>

<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)

<b>Kalenderwoche</b> <b>21-2019</b>	<b>Menü I</b> <b>Vollkost</b>	<b>Menü II</b> <b>vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag</b> <b>20.05.2019</b>	Spaghetti <sup>A1,C</sup> Bolognese <small>Hackfleisch-Tomaten-Soße I,RIND</small> mit Reibekäse <sup>G</sup> & Karottensalat	Spaghetti <sup>A1,C</sup> Napoli <small>Tomaten-Soße I</small> mit Reibekäse <sup>G</sup> & Karottensalat	Stracciatella-Crème <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b> <b>21.05.2019</b>	Seelachsfilet im Knuspermantel <sup>A1,C,D</sup> mit Brokkoli-Rahmgemüse <sup>G</sup> & Butterreis <sup>G</sup>	Milchschnitzel „Wiener Art“ <sup>A1,C,G</sup> mit Brokkoli-Rahmgemüse <sup>G</sup> & Butterreis <sup>G</sup>	Apfel
<b>Mittwoch</b> <b>22.05.2019</b>	gegrillte Hähnchenbrust mit Tomaten-Dip & buntem Nudelsalat <sup>A1,A2,C,J</sup> <small>Vollkornnudeln</small>	gegrillte Vegi-Würstchen <sup>A1,C,G,13</sup> mit Tomaten-Dip & buntem Nudelsalat <sup>A1,A2,C,J</sup> <small>Vollkornnudeln</small>	Zitronen-Joghurt <sup>G</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>23.05.2019</b>	Ofenkartoffel mit buntem Knabbergemüse & Kräuterquark <sup>G</sup>	Ofenkartoffel mit buntem Knabbergemüse & Kräuterquark <sup>G</sup>	Erdbeeren

<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 22-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
<p><b>Montag</b> 27.05.2019</p>	<p>Seelachsfilet à la Bordelaise<sup>A1,C,G,I</sup> Brot-Kräuter-Topping<sup>A1,C,G,I</sup> mit Kohlrabi-Gemüse<sup>A1,G</sup> &amp; Kartoffelpüree<sup>G</sup></p>	<p>Shepherd's Pie Auflauf aus Wurzelgemüse, Lauch &amp; Linsen, überbacken mit Kartoffelpüree<sup>A1,G,I</sup></p>	<p>Banane</p>
<p><b>Dienstag</b> 28.05.2019</p>	<p>Gefüllte Paprika<sup>A1,C,F,G,I</sup> mit Tomatensoße<sup>I</sup> &amp; Naturreis</p>	<p>Gefüllte Paprika<sup>A1,C,F,G,I</sup> mit Tomatensoße<sup>I</sup> &amp; Naturreis</p>	<p>Schokopudding<sup>G</sup></p>
<p><b>Mittwoch</b> 29.05.2019</p>	<p>Putenschnitzel „Natur“ mit Rahmsoße<sup>G</sup>, Spätzle<sup>A1,C</sup> &amp; Blattsalat mit Vinaigrette<sup>J</sup></p>	<p>Spätzlepfanne<sup>A1,C,G</sup> mit Champignons &amp; Blattsalat mit Vinaigrette<sup>J</sup></p>	<p>Obstsalat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 30.05.2019</p>	<p><b>CHRISTI HIMMELFAHRT</b> Vatertag</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)