

<b>Kalenderwoche 37-2019</b>	<b>Menü I Vollkost</b>	<b>Menü II vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag 10.09.2019</b>	Eier-Omelette „Natur“ <sup>C,G</sup> , Salzkartoffeln & Gurkensalat	Eier-Omelette „Natur“ <sup>C,G</sup> , Salzkartoffeln & Gurkensalat	Pfirsich-Quark <sup>G</sup>
<b>Dienstag 11.09.2019</b>	Rahmgulasch <sup>G,I,RIND</sup> mit Wurzelgemüseeinlage <sup>A1,A2</sup> & Baguette <sup>Vollkorn</sup>	Zucchini-Rahmsuppe <sup>G,I</sup> mit Wurzelgemüseeinlage <sup>G,I</sup> & Baguette <sup>Vollkorn</sup>	Kirschkuchen <sup>A1,C,G</sup>
<b>Mittwoch 12.09.2019</b>	Hühnerfrikassee nach Oma's Art <sup>A1,G</sup> mit Erbsen mit Reis & Knabbergemüse <sup>Rohkost</sup>	Ofenkartoffel <sup>G</sup> mit Kräuterquark <sup>G</sup> & Knabbergemüse <sup>Rohkost</sup>	Apfel
<b>Donnerstag 13.09.2019</b>	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>	Mango-Cremedessert <sup>G</sup>
<b>Freitag 14.09.2019</b>	Spiralnudeln <sup>A1,C</sup> mit Gemüse-Frischkäse-Soße <sup>G,I</sup> & Eissalat mit Kräuterdressing	Spiralnudeln <sup>A1,C</sup> mit Gemüse-Frischkäse-Soße <sup>G,I</sup> & Eissalat mit Kräuterdressing	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 38-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 16.09.2019	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ <sup>A1,C</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Milchschnitzel „Wiener Art“ <sup>A1,C,G</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Schokopudding <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b> 17.09.2019	Penne <sup>A1,C</sup> Tonno <sup>D,I</sup> Tomaten-Thunfisch-Soße <sup>D,I</sup> mit Reibekäse <sup>G</sup> & Eissalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Penne <sup>A1,C</sup> Napoli <sup>I</sup> Tomatensoße <sup>I</sup> mit Reibekäse <sup>G</sup> & Eissalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Birne
<b>Mittwoch</b> 18.09.2019	<b>VORSUPPE</b> Möhren-Cremesuppe <sup>G,I</sup>  <b>HAUPTSPEISE</b> Kartoffelpuffer <sup>C</sup>	<b>VORSUPPE</b> Möhren-Cremesuppe <sup>G,I</sup>  <b>HAUPTSPEISE</b> Kartoffelpuffer <sup>C</sup>	<b>ZUR HAUPTSPEISE</b> Apfelmus
<b>Donnerstag</b> 19.09.2019	Puten-Gyros mit Tsatsiki <sup>G</sup> , Tomatenreis & Krautsalat	Falafelbällchen mit Tsatsiki <sup>G</sup> , Tomatenreis & Krautsalat	Zitronen-Joghurt <sup>G</sup>
<b>Freitag</b> 20.09.2019	Fusilli <sup>A1,C</sup> Spiralnudeln <sup>A1,C</sup> al Pesto alla Calabrese Paprika-Tomaten-Pesto <sup>G</sup> & Lollo Rosso mit Kräuterdressing	Fusilli <sup>A1,C</sup> Spiralnudeln <sup>A1,C</sup> al Pesto alla Calabrese Paprika-Tomaten-Pesto <sup>G</sup> & Lollo Rosso mit Kräuterdressing	Pflaume

<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 39-2019</b>	<b>Menü I Vollkost</b>	<b>Menü II vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag 23.09.2019</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>	Heidelbeer-Quark <sup>G</sup>
<b>Dienstag 24.09.2019</b>	Backfisch <sup>A1,C,D</sup> mit Karotten-Paprika-Gemüse & Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Knusperpuffer <sup>A1,C</sup> Karotten-Sesam-Puffer mit Karotten-Paprika-Gemüse & Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Trauben
<b>Mittwoch 25.09.2019</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>	Apfel-Kuchenschnitte <sup>A1,C,G</sup>
<b>Donnerstag 26.09.2019</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	Panna Cotta <sup>G</sup> mit Waldfruchtspiegel
<b>Freitag 27.09.2019</b>	Semmelknödel <sup>A1,C</sup> mit Rahmgemüse <sup>G,I</sup> Karotten, Sellerie, Lauch, Kohl & Zwiebeln	Semmelknödel <sup>A1,C</sup> mit Rahmgemüse <sup>G,I</sup> Karotten, Sellerie, Lauch, Kohl & Zwiebeln	Obstsalat

<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)