






















# SPEISEPLAN

		MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG	
01.03. bis 01.03.2019	Menü 1						<b>Marinierter Hering</b> <sup>11, MSC, C, D, G</sup> [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Kartoffeln 
	Menü 2						<b>Nudelsuppe</b> mit buntem Gemüse und Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup> , dazu 1 Scheibe Mischbrot <sup>A, A1, A2, A3, A4, f, k</sup>
	Menü 3						<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Lollo Rosso, Möhre, Gurke, Tomate, Goudawürfel <sup>G</sup> , frische Petersilie]
	Menü 4						<b>Belegtes Dinkelbaguette</b> <sup>A, A5, K, c, f, g, h</sup> [Lollo Bianco, Tomate, Gurke, Ei, Snacksoße <sup>C, G, J</sup> , frischer Schnittlauch]
Komplettiert werden die Menüs durch eine täglich Dessertauswahl aus frischem Obst- und Gemüse, kleinen Rohkostsalaten aber auch mal süßen Nachspeisen wie Quark, Joghurt oder Kompott.							
04.03. bis 08.03.2019	Menü 1	<b>Fleischklößchen</b> <sup>(S/R), C</sup> in Tomatensoße <sup>G</sup> mit Nudeln <sup>a, c, i, j</sup> <sup>A, A1</sup> 	<b>Putengeschnetzeltes</b> [Putenfleischstreifen aus der Oberkeule] „Gyros Art“ <sup>G, a, c, i, j</sup> mit Kräuterquarkdip <sup>G</sup> und Vollkornreis 	<b>Wiener Würstchen</b> <sup>2, 3, 8, I, j, (S)</sup> mit Gemüsesoße <sup>G, I, a, c, j</sup> und Kartoffelpüree <sup>G, L</sup>	<b>Rindergulasch</b> <sup>G, a, c, I, j</sup> [Rindfleischwürfel aus der Schulter] mit buntem Gemüse <sup>G</sup> [Mais, Paprika, Erbsen] und Kartoffeln 	<b>Paniertes Hokifilet</b> <sup>MSC, A, A1, A4, D, G</sup> mit leichter Senfsoße <sup>G, J, a, c, i</sup> und BIO-Reis 	
	Menü 2	<b>Buntes Gemüsesüppchen</b> <sup>G, I</sup> „Französischer Art“ [Gemüsebouillon, Zucchini, Paprika, Tomaten, Kräuter und Kartoffelwürfel] mit Vollkornbrot <sup>A</sup> 	<b>Nudel-Romanesco-Auflauf</b> <sup>A, A1, C, G, I</sup> mit Sahnesoße <sup>G, a, c, i, j</sup>	<b>Vegetarische Bolognese</b> <sup>G, I, a, c, j</sup> [mit Sellerie-, Karotten- und Poreewürfeln], Reibekäse <sup>G</sup> , Nudeln <sup>A, A1</sup> 	<b>Eierkuchen</b> <sup>A, A1, C, G</sup> mit Zucker und Apfelmus <sup>3</sup>	<b>Gemüsedinos</b> <sup>C, I, a</sup> mit Kräutersoße <sup>G, a, c, i, j</sup> und Kartoffelpüree <sup>G, L</sup>	
	Menü 3	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Tomate, Mozzarella, frischer Basilikum] <sup>G</sup>	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Feldsalat, Gurke, Tomate, gekochtes Ei, frische Kräuter] <sup>C</sup>	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Lollo Rosso, Möhre, Paprika, Gurke, Käsewürfel, frische Peterilie] <sup>G</sup>	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Gurke, Tomate, Putenbruststreifen, frischer Schnittlauch] <sup>2, 3</sup>	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Feldsalat, Gurke, Tomate, Mais, Kidney Bohnen, Mozzarella] <sup>G</sup>	
	Menü 4	<b>Belegtes Mehrkornbaguette</b> <sup>A, A1, A2, A3, A4, k</sup> [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Putenbrust <sup>2, 3</sup> , Remoulade <sup>C, J</sup> und frische Petersilie]	<b>Belegtes Dinkelbaguette</b> <sup>A, A5, K, c, f, g, h</sup> [Lollo Bianco, Möhre, Paprika, Gouda <sup>G</sup> , Snacksoße <sup>C, G, J</sup> , frische Kresse]	<b>Belegtes Vollkornbaguette</b> <sup>A, A1, A3, K, c, g, h</sup> [Feldsalat, Gurke, Tomate, Frischkäse <sup>G</sup> , frischer Schnittlauch]	<b>Belegtes Mehrkornbaguette</b> <sup>A, A1, A2, A3, A4, k</sup> [Lollo Rosso, Pesto <sup>2, C, G, H4, h</sup> , Tomate, Mozzarella <sup>G</sup> , frischer Basilikum]	<b>Belegtes Dinkelbaguette</b> <sup>A, A5, K, c, f, g, h</sup> [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, gekochtes Ei <sup>C</sup> , Remoulade <sup>C, J</sup> und frischer Schnittlauch]	
Komplettiert werden die Menüs durch eine täglich Dessertauswahl aus frischem Obst- und Gemüse, kleinen Rohkostsalaten aber auch mal süßen Nachspeisen wie Quark, Joghurt oder Kompott.							








# SPEISEPLAN

		MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
11.03. bis 15.03.2019	Menü 1	<b>Hühnchenfleisch</b> [ aus Hähnchenfleisch ] mit Gemüse [Karotten, Sellerie und Erbsen] in Rahmsoße <sup>G,I,a,c,j</sup> und <b>BIO-Reis</b> 	<b>Bolognese</b> <sup>G,I,a,c,g,j</sup> [Schweinefleisch aus d. Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie], <b>Vollkorn-Gabelspaghetti</b> <sup>A,A1,c,f</sup> , Reibekäse <sup>G</sup> 	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>A,A1</sup> und bunter Kartoffelsalat <sup>l</sup> [ Mais, Möhren, Erbsen ]	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Bratensoße <sup>G,a,c,g,i,j</sup> mit Vollkornreis 	<b>Gedünsteter Wildlachs</b> <sup>MSC,D,G,a,c,f,i,j,n</sup> mit Gemüwestreifen [Möhre, Sellerie, Lauch] in leichter Zitronensoße <sup>G,I,a,c,j</sup> und Kartoffel 
	Menü 2	<b>Karotten-Kartoffel-Rahmsuppe</b> <sup>G,I</sup> mit Mischbrot <sup>A,A1,A3</sup>	<b>Bunter Gemüseteller</b> [Schwarzwurzel, gelbe und orange Möhren, Romano Brechbohnen] mit leichter Käsesoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und Kartoffeln 	<b>Winterliches Gemüsesüppchen</b> <sup>l</sup> [Paprika, Möhren Duo, Poree, Sellerie, Reis und Kräutern] mit Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,f,k</sup> 	<b>Süße Nudeln</b> <sup>A,A1</sup> mit Zimt-Zucker und Vanillesoße <sup>1,G</sup> 	<b>Fußballnudeln</b> <sup>A,A1,C</sup> mit Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,a,c,i,j</sup>
	Menü 3	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Käsewürfel <sup>G</sup> , frische Kräuter]	<b>Salatteller</b> [Lollo Rosso, Feldsalat, Gurke, Tomate, Möhre, gekochtes Ei <sup>C</sup> , frische Petersilie]	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Ruccola, Gurke, Tomate, Paprika, Putenbruststreifen <sup>2,3</sup> , frische Kräuter]	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Gurke, Tomate, Paprika, Mozzarella <sup>G</sup> , frischer Basilikum]	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Feldsalat, Gurke, Oliven, Hirtenkäse <sup>G</sup> , frische Kräuter]
	Menü 4	<b>Belegtes Vollkornbaguette</b> <sup>A,A1,A3,K,c,g,h</sup> [Lollo Bianco, Paprika, Gurke, Butterkäse <sup>G</sup> , Geflügel-Kochschinken <sup>2,3</sup> , Remoulade <sup>C,J</sup> und frische Kresse]	<b>Belegtes Mehrkornbaguette</b> <sup>A,A1,A2,A3,A4,k</sup> [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Geflügel-Salami <sup>2,3</sup> , Snacksoße <sup>C,G,J</sup> und frische Kräuter]	<b>Belegtes Dinkelbaguette</b> <sup>A,A5,K,c,f,g,h</sup> [Lollo Rosso, Feldsalat, Paprika, Gurke, Tomate, gekochtes Ei <sup>C</sup> , Frischkäse <sup>G</sup> , frische Petersilie]	<b>Belegtes Vollkornbaguette</b> <sup>A,A1,A3,K,c,g,h</sup> [Eisbergsalat, Möhre, Tomate, Gurke, Geflügel-Bierschinken <sup>2,3</sup> , Remoulade <sup>C,J</sup> und frischer Schnittlauch]	<b>Belegtes Dinkelbaguette</b> <sup>A,A5,K,c,f,g,h</sup> [Lollo Rosso, Gurke, Tomate, Edamer <sup>G</sup> , Snacksoße <sup>C,G,J</sup> und frische Kräuter]
<b>Komplettiert werden die Menüs durch eine täglich Dessertauswahl aus frischem Obst- und Gemüse, kleinen Rohkostsalaten aber auch mal süßen Nachspeisen wie Quark, Joghurt oder Kompott.</b>						
18.03. bis 22.03.2019	Menü 1	<b>Putengeschnetzeltes</b> [ aus der Putenoberkeule ] mit kleinen Gemüswürfeln [Sellerie, Karotten, Porree] in Bratensoße <sup>G,I,a,c</sup> und Zartweizen <sup>A,A1</sup> 	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> <sup>(S),2,3,8,A,A1,C,G,J</sup> mit Tomatensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und Nudeln <sup>A,A1</sup> 	<b>Rindergeschnetzeltes</b> <sup>G,a,c,i,j</sup> mit Gemüsemix <sup>G</sup> und Semmelknödel <sup>A,A1,C,G,f,h</sup>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in heller Gemüsesoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und <b>BIO-Reis</b> 	<b>Fischragout</b> <sup>MSC,D</sup> [ aus Seelachswürfeln ] mit Gemüwestreifen [ mit Möhren, Poree und Sellerie ] in Dillsoße <sup>G,I,a,c,j</sup> und <b>BIO-Reis</b>
	Menü 2	<b>Rote-Bete-Taler</b> <sup>A,A1</sup> mit Sahnesoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und Salzkartoffeln	<b>Kräuterquark</b> <sup>G</sup> mit Salzkartoffeln	<b>Gemüsesuppe</b> <sup>G,I</sup> [mit Karotten- und Selleriewürfeln, Lauch, Petersilie und Kartoffeln] mit Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,f,k</sup> 	<b>Grießbrei</b> <sup>A,A1,G</sup> mit Zimt-Zucker und Apfelmus <sup>3</sup> 	<b>Vollkorn Mini Gabelspaghetti</b> <sup>A,A1,c,f</sup> mit Spinat-Rahmsoße <sup>G,a,c,g,i,j</sup>
	Menü 3	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Käsewürfel <sup>G</sup> , frische Kräuter]	<b>Salatteller</b> [Lollo Rosso, Feldsalat, Gurke, Tomate, Möhre, gekochtes Ei <sup>C</sup> , frische Petersilie]	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Ruccola, Gurke, Tomate, Paprika, Putenbruststreifen <sup>2,3</sup> , frische Kräuter]	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Gurke, Tomate, Paprika, Mozzarella <sup>G</sup> , frischer Basilikum]	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Feldsalat, Gurke, Oliven, Hirtenkäse <sup>G</sup> , frische Kräuter]
	Menü 4	<b>Belegtes Vollkornbaguette</b> <sup>A,A1,A3,K,c,g,h</sup> [Lollo Bianco, Paprika, Gurke, Butter-käse <sup>G</sup> , Geflügel-Kochschinken <sup>2,3</sup> , Remoulade <sup>C,J</sup> und frische Kresse]	<b>Belegtes Mehrkornbaguette</b> <sup>A,A1,A2,A3,A4,k</sup> [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Geflügel-Salami <sup>2,3</sup> , Snacksoße <sup>C,G,J</sup> und frische Kräuter]	<b>Belegtes Dinkelbaguette</b> <sup>A,A5,K,c,f,g,h</sup> [Lollo Rosso, Feldsalat, Paprika, Gurke, Tomate, gekochtes Ei <sup>C</sup> , Frischkäse <sup>G</sup> , frische Petersilie]	<b>Belegtes Vollkornbaguette</b> <sup>A,A1,A3,K,c,g,h</sup> [Eisbergsalat, Möhre, Tomate, Gurke, Geflügel-Bierschinken <sup>2,3</sup> , Remoulade <sup>C,J</sup> und Schnittlauch]	<b>Belegtes Dinkelbaguette</b> <sup>A,A5,K,c,f,g,h</sup> [Lollo Rosso, Gurke, Tomate, Edamer <sup>G</sup> , Snacksoße <sup>C,G,J</sup> und frische Kräuter]
<b>Komplettiert werden die Menüs durch eine täglich Dessertauswahl aus frischem Obst- und Gemüse, kleinen Rohkostsalaten aber auch mal süßen Nachspeisen wie Quark, Joghurt oder Kompott.</b>						




# SPEISEPLAN

		MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
25.03. bis 29.03.2019	Menü 1	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Bratensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> , Erbsengemüse <sup>G</sup> und Kartoffelpüree <sup>G,L</sup> 	<b>Kochklops</b> <sup>21, (S/R),A,A1,C,G,J,f,i</sup> in Petersiliensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> mit Vollkornreis	<b>Würstchengulasch</b> <sup>2,3,8,(S),G,a,c,i,j</sup> mit Nudeln <sup>A,A1</sup>	<b>Schweinebraten</b> <sup>G,a,c,i,j</sup> [ aus der Schulter ] mit Bohnengemüse <sup>G</sup> aus <b>BIO</b> -Bohnen und Spätzle <sup>A,A1,C</sup> 	<b>Marinierter Hering</b> <sup>11,MSC,C,D,G</sup> [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Kartoffeln 
	Menü 2	<b>Buntes Kartoffel-Möhren-Gratin</b> <sup>C,G</sup> [mit Kartoffelscheiben, Möhren Duo und Käse überbacken] mit Sahnesoße <sup>G,a,c,i,j</sup>	<b>Gekochtes BIO-Ei</b> <sup>C</sup> in leichter Dill-Senfsoße <sup>G,j,a,c,i</sup> mit Kartoffeln 	<b>Reiseintopf</b> <sup>d</sup> [ Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Blumenkohl, Sellerie und Langkornreis ] und Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,f,k</sup> 	<b>Germknödel</b> <sup>2,A,A1,c,f,g,h</sup> mit Vanillesoße <sup>1,G</sup>	<b>Nudeln</b> <sup>A,A1</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>G,a,c,i,j</sup>
	Menü 3	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Feldsalat, Thunfisch <sup>D</sup> , Mais, Paprika, Gurke, frische Kräuter]	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Lollo Rosso, Gurke, Tomate, Hirtenkäse <sup>G</sup> , frische Petersilie]	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Feldsalat, Hähnchenbruststreifen, Mais, Paprika, Gurke, frische Kräuter]	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Blattsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella <sup>G</sup> , frischer Schnittlauch]	<b>Salatteller</b> [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Radieschen, Paprika, Gurke, Tomate, Ei, frische Kresse]
	Menü 4	<b>Belegtes Vollkornbaguette</b> <sup>A,A1,A3,K,c,g,h</sup> [Lollo Bianco, Paprika, Gurke, Tomate, Kräuterfrischkäse, frische Kresse]	<b>Belegtes Dinkelbaguette</b> <sup>A,A5,K,c,f,g,h</sup> [Eisbergsalat, Radieschen, Gurke, Kochschinken <sup>2,3</sup> , Remoulade <sup>C,J</sup> , frische Kräuter]	<b>Belegtes Mehrkornbaguette</b> <sup>A,A1,A2,A3,A4,k</sup> [Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, Tilsiter, Snacksoße <sup>C,G,J</sup> , frische Petersilie]	<b>Belegtes Vollkornbaguette</b> <sup>A,A1,A3,K,c,g,h</sup> [Feldsalat, Paprika, Tomate, Gurke, Ei, Remoulade <sup>C,J</sup> , frischer Schnittlauch]	<b>Belegtes Dinkelbaguette</b> <sup>A,A5,K,c,f,g,h</sup> [Blattsalat, Möhre, Gurke, Putenbrust, Snacksoße <sup>C,G,J</sup> , frische Kräuter]
<b>Komplettiert werden die Menüs durch eine tägliche Dessertauswahl aus frischem Obst- und Gemüse, kleinen Rohkostsalaten aber auch mal süßen Nachspeisen wie Quark, Joghurt oder Kompott.</b>						



# SPEISEPLAN

MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
			<p><b>Gut zu wissen:</b>            Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. </p> <p>Sollten Sie einmal für einen kompletten Monat vergessen zu bestellen, wird dieses Menü standardmäßig für Ihr Kind als Mittagessen ausgewählt.</p>	
			<p><b>Menü 3:</b>            Der bestellte Salatteller wird frisch vor Ort zubereitet. Ihrem Kind stehen in der Einrichtung 3 verschiedene Dressing zur Auswahl. Darüber hinaus erhält Ihr Kind dazu ein frisches unbelegtes Baguettstück aus Vollkorn<sup>A,A1,A3,K,c,g,h</sup>, Dinkel<sup>A,A5,K,c,f,g,h</sup>- oder Mehrkorn<sup>A,A1,A2,A3,A4,k</sup>.</p> <p><b>Zum Menü 3 stehen Ihnen vor Ort die nachfolgenden Dressingvarianten zur Verfügung:</b>            Frenchdressing<sup>A,A1,C,G,J</sup>            Joghurdressing<sup>C,G</sup>            Honig-Senfdressing<sup>C,J,L</sup>            Balsamicodressing<sup>L</sup></p>	
			<p><b>Menü 4:</b>            Ist ein frisch belegtes großes Vollkorn<sup>A,A1,A3,K,c,g,h</sup>, Dinkel<sup>A,A5,K,c,f,g,h</sup>- oder Mehrkornbaguette<sup>A,A1,A2,A3,A4,k</sup> mit täglich wechselnden Belagvarianten</p>	
<p>Komplettiert werden die Menüs durch eine täglich Dessertauswahl aus frischem Obst- und Gemüse, kleinen Rohkostsalaten aber auch mal süßen Nachspeisen wie Quark, Joghurt oder Kompott.</p>				



DE-ÖKO-021

Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.

**Kennzeichnung Zusatzstoffe:** 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9,10 - Süßungsmittel, 11 - Zucker und Süßungsmittel, 12 - enthält eine Phenylalaninquelle, 13 - wirkt abführend, 14 - koffeinhaltig, 15 - chininhaltig, 16 - mit Milchezucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 19 - Alkohol, 20 - gentechnisch verändertes Lebensmittel, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 22 - Formfleisch

**Kennzeichnung Allergene:** A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makademianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere

**Kennzeichnung Spuren:** a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere  
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch