























SPEISEPLAN

		MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG	
01.03. bis 01.03.2019	Menü 1						Marinierter Hering ^{11, MSC, C, D, G} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Kartoffeln 
	Menü 2						Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} , dazu 1 Scheibe Mischbrot ^{A, A1, A2, A3, A4, f, k}
	Menü 3						Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Rosso, Möhre, Gurke, Tomate, Goudawürfel ^G , frische Petersilie]
	Menü 4						Belegtes Dinkelbaguette ^{A, A5, K, c, f, g, h} [Lollo Bianco, Tomate, Gurke, Ei, Snacksoße ^{C, G, J} , 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	Fleischklößchen ^{(S/R), C} in Tomatensoße ^G mit Nudeln ^{a, c, i, j} ^{A, A1} 	Putengeschnetzeltes [Putenfleischstreifen aus der Oberkeule] „Gyros Art“ ^{a, c, i, j} mit Kräuterquarkdip ^G und Vollkornreis 	Wiener Würstchen ^{2, 3, 8, i, j, (S)} mit Gemüsesoße ^{G, i, a, c, j} und Kartoffelpüree ^{G, L}	Rindergulasch ^{G, a, c, i, j} [Rindfleischwürfel aus der Schulter] mit buntem Gemüse ^G [Mais, Paprika, Erbsen] und Kartoffeln 	Paniertes Hokifilet ^{MSC, A, A1, A4, D, G} mit leichter Senfsoße ^{G, J, a, c, i} und BIO-Reis 	
	Menü 2	Buntes Gemüsesüppchen ^{G, I} „Französischer Art“ [Gemüsebouillon, Zucchini, Paprika, Tomaten, Kräuter und Kartoffelwürfel] mit Vollkornbrot ^A 	Nudel-Romanesco-Auflauf ^{A, A1, C, G, I} mit Sahnesoße ^{G, a, c, i, j}	Vegetarische Bolognese ^{G, i, a, c, j} [mit Sellerie-, Karotten- und Poreewürfeln], Reibekäse ^G , Nudeln ^{A, A1} 	Eierkuchen ^{A, A1, C, G} mit Zucker und Apfelmus ³	Gemüsedinos ^{C, I, a} mit Kräutersoße ^{G, a, c, i, j} und Kartoffelpüree ^{G, L}	
	Menü 3	Salatteller [Eisbergsalat, Tomate, Mozzarella, frischer Basilikum] ^G	Salatteller [Eisbergsalat, Feldsalat, Gurke, Tomate, gekochtes Ei, frische Kräuter] ^C	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Rosso, Möhre, Paprika, Gurke, Käsewürfel, frische Peterilie] ^G	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Gurke, Tomate, Putenbruststreifen, frischer Schnittlauch] ^{2, 3}	Salatteller [Eisbergsalat, Feldsalat, Gurke, Tomate, Mais, Kidney Bohnen, Mozzarella] ^G	
	Menü 4	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A, A1, A2, A3, A4, k} [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Putenbrust ^{2, 3} , Remoulade ^{C, J} und frische Petersilie]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A, A5, K, c, f, g, h} [Lollo Bianco, Möhre, Paprika, Gouda ^G , Snacksoße ^{C, G, J} , frische Kresse]	Belegtes Vollkornbaguette ^{A, A1, A3, K, c, g, h} [Feldsalat, Gurke, Tomate, Frischkäse ^G , frischer Schnittlauch]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A, A1, A2, A3, A4, k} [Lollo Rosso, Pesto ^{2, C, G, H4, h} , Tomate, Mozzarella ^G , frischer Basilikum]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A, A5, K, c, f, g, h} [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, gekochtes Ei ^C , Remoulade ^{C, J} 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	Hähnchenfleisch [aus Hähnchenfleisch] mit Gemüse [Karotten, Sellerie und Erbsen] in Rahmsoße ^{G,I,a,c,j} und BIO-Reis 	Bolognese ^{G,I,a,c,g,j} [Schweinefleisch aus d. Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie], Vollkorn-Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} , Reibekäse ^G 	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A,A1} und bunter Kartoffelsalat ^l [Mais, Möhren, Erbsen]	Schweinegeschnetzeltes in Bratensoße ^{G,a,c,g,i,j} mit Vollkornreis 	Gedünsteter Wildlachs ^{MSC,D,G,a,c,f,i,j,n} mit Gemüwestreifen [Möhre, Sellerie, Lauch] in leichter Zitronensoße ^{G,I,a,c,j} und Kartoffel 
	Menü 2	Karotten-Kartoffel-Rahmsuppe ^{G,I} mit Mischbrot ^{A,A1,A3}	Bunter Gemüseteller [Schwarzwurzel, gelbe und orange Möhren, Romano Brechbohnen] mit leichter Käsesoße ^{G,a,c,i,j} und Kartoffeln 	Winterliches Gemüsesüppchen ^l [Paprika, Möhren Duo, Poree, Sellerie, Reis und Kräutern] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} 	Süße Nudeln ^{A,A1} mit Zimt-Zucker und Vanillesoße ^{1,G} 	Fußballnudeln ^{A,A1,C} mit Tomaten-Basilikumsoße ^{G,a,c,i,j}
	Menü 3	Salatteller [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Käsewürfel ^G , frische Kräuter]	Salatteller [Lollo Rosso, Feldsalat, Gurke, Tomate, Möhre, gekochtes Ei ^C , frische Petersilie]	Salatteller [Eisbergsalat, Ruccola, Gurke, Tomate, Paprika, Putenbruststreifen ^{2,3} , frische Kräuter]	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Gurke, Tomate, Paprika, Mozzarella ^G , frischer Basilikum]	Salatteller [Eisbergsalat, Feldsalat, Gurke, Oliven, Hirtenkäse ^G , frische Kräuter]
	Menü 4	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,K,c,g,h} [Lollo Bianco, Paprika, Gurke, Butterkäse ^G , Geflügel-Kochschinken ^{2,3} , Remoulade ^{C,J} und frische Kresse]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,k} [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Geflügel-Salami ^{2,3} , Snacksoße ^{C,G,J} und frische Kräuter]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A5,K,c,f,g,h} [Lollo Rosso, Feldsalat, Paprika, Gurke, Tomate, gekochtes Ei ^C , Frischkäse ^G , frische Petersilie]	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,K,c,g,h} [Eisbergsalat, Möhre, Tomate, Gurke, Geflügel-Bierschinken ^{2,3} , Remoulade ^{C,J} und frischer Schnittlauch]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A5,K,c,f,g,h} [Lollo Rosso, Gurke, Tomate, Edamer ^G , Snacksoße ^{C,G,J} und frische Kräuter]
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.						
18.03. bis 22.03.2019	Menü 1	Putengeschnetzeltes [aus der Putenoberkeule] mit kleinen Gemüswürfeln [Sellerie, Karotten, Porree] in Bratensoße ^{G,I,a,c} und Zartweizen ^{A,A1} 	Panierte Jagdwurstscheibe ^{(S),2,3,8,A,A1,C,G,J} mit Tomatensoße ^{G,a,c,i,j} und Nudeln ^{A,A1} 	Rindergeschnetzeltes ^{G,a,c,i,j} mit Gemüsemix ^G und Semmelknödel ^{A,A1,C,G,f,h}	Hähnchenbrustfilet in heller Gemüsesoße ^{G,a,c,i,j} und BIO-Reis 	Fischragout ^{MSC,D} [aus Seelachswürfeln] mit Gemüwestreifen [mit Möhren, Poree und Sellerie] in Dillssoße ^{G,I,a,c,j} und BIO-Reis 
	Menü 2	Rote-Bete-Taler ^{A,A1} mit Sahnesoße ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln	Kräuterquark ^G mit Salzkartoffeln	Gemüsesuppe ^{G,I} [mit Karotten- und Selleriewürfeln, Lauch, Petersilie und Kartoffeln] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} 	Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zimt-Zucker und Apfelmus ³ 	Vollkorn Mini Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} mit Spinat-Rahmsoße ^{G,a,c,g,i,j}
	Menü 3	Salatteller [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Käsewürfel ^G , frische Kräuter]	Salatteller [Lollo Rosso, Feldsalat, Gurke, Tomate, Möhre, gekochtes Ei ^C , frische Petersilie]	Salatteller [Eisbergsalat, Ruccola, Gurke, Tomate, Paprika, Putenbruststreifen ^{2,3} , frische Kräuter]	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Gurke, Tomate, Paprika, Mozzarella ^G , frischer Basilikum]	Salatteller [Eisbergsalat, Feldsalat, Gurke, Oliven, Hirtenkäse ^G , frische Kräuter]
	Menü 4	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,K,c,g,h} [Lollo Bianco, Paprika, Gurke, Butter-käse ^G , Geflügel-Kochschinken ^{2,3} , Remoulade ^{C,J} und frische Kresse]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,k} [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Geflügel-Salami ^{2,3} , Snacksoße ^{C,G,J} und frische Kräuter]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A5,K,c,f,g,h} [Lollo Rosso, Feldsalat, Paprika, Gurke, Tomate, gekochtes Ei ^C , Frischkäse ^G , frische Petersilie]	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,K,c,g,h} [Eisbergsalat, Möhre, Tomate, Gurke, Geflügel-Bierschinken ^{2,3} , Remoulade ^{C,J} und Schnittlauch]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A5,K,c,f,g,h} [Lollo Rosso, Gurke, Tomate, Edamer ^G , Snacksoße ^{C,G,J} und frische Kräuter]
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
25.03. bis 29.03.2019	Menü 1	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Erbsengemüse ^G und Kartoffelpüree ^{G,L} 	Kochklops ^{21, (S/R),A,A1,C,G,J,f,i} in Petersiliensoße ^{G,a,c,i,j} mit Vollkornreis	Würstchengulasch ^{2,3,8,(S),G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1}	Schweinebraten ^{G,a,c,i,j} [aus der Schulter] mit Bohnengemüse ^G aus BIO -Bohnen und Spätzle ^{A,A1,C} 	Marinierter Hering ^{11,MSC,C,D,G} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Kartoffeln 
	Menü 2	Buntes Kartoffel-Möhren-Gratin ^{C,G} [mit Kartoffelscheiben, Möhren Duo und Käse überbacken] mit Sahnesoße ^{G,a,c,i,j}	Gekochtes BIO-Ei ^C in leichter Dill-Senfsoße ^{G,j,a,c,i} mit Kartoffeln 	Reiseintopf ^d [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Blumenkohl, Sellerie und Langkornreis] und Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} 	Germknödel ^{2,A,A1,c,f,g,h} mit Vanillesoße ^{1,G}	Nudeln ^{A,A1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{G,a,c,i,j}
	Menü 3	Salatteller [Eisbergsalat, Feldsalat, Thunfisch ^D , Mais, Paprika, Gurke, frische Kräuter]	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Rosso, Gurke, Tomate, Hirtenkäse ^G , frische Petersilie]	Salatteller [Eisbergsalat, Feldsalat, Hähnchenbruststreifen, Mais, Paprika, Gurke, frische Kräuter]	Salatteller [Eisbergsalat, Blattsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella ^G , frischer Schnittlauch]	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Radieschen, Paprika, Gurke, Tomate, Ei, frische Kresse]
	Menü 4	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,K,c,g,h} [Lollo Bianco, Paprika, Gurke, Tomate, Kräuterfrischkäse, frische Kresse]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A5,K,c,f,g,h} [Eisbergsalat, Radieschen, Gurke, Kochschinken ^{2,3} , Remoulade ^{C,J} , frische Kräuter]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,k} [Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, Tilsiter, Snacksoße ^{C,G,J} , frische Petersilie]	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,K,c,g,h} [Feldsalat, Paprika, Tomate, Gurke, Ei, Remoulade ^{C,J} , frischer Schnittlauch]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A5,K,c,f,g,h} [Blattsalat, Möhre, Gurke, Putenbrust, Snacksoße ^{C,G,J} , frische Kräuter]
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.						



SPEISEPLAN

MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
			<p>Gut zu wissen: 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>Menü 3: 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^{A,A1,A3,K,c,g,h}, Dinkel^{A,A5,K,c,f,g,h}- oder Mehrkorn^{A,A1,A2,A3,A4,k}.</p> <p>Zum Menü 3 stehen Ihnen vor Ort die nachfolgenden Dressingvarianten zur Verfügung: Frenchdressing^{A,A1,C,G,J} Joghurdressing^{C,G} Honig-Senfdressing^{C,J,L} Balsamicodressing^L</p>	
			<p>Menü 4: Ist ein frisch belegtes großes Vollkorn^{A,A1,A3,K,c,g,h}, Dinkel^{A,A5,K,c,f,g,h}- oder Mehrkornbaguette^{A,A1,A2,A3,A4,k} 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 - coffeinhaltig, 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