


Speiseplan für die **Woche vom 01.03.2019 bis 01.03.2019**


Freitag

Menü 1 „Kleine Meerjungfrau“ Mariniertes Hering^{11, MSC, C, D, G} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Kartoffeln, dazu Chinakohl-
 Mandarinen-Salat 

Menü 2 Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Sternchennudeln^{A, A1, C, I}, dazu 1 Scheibe Mischbrot^{A, A1, A2, A3, A4, f, k} und Fruchtojoghurt^G
 vegetarisch

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 8 – Phosphat, 11 – Zucker und Süßungsmittel, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A3 – Roggen, C – Eier, D – Fische, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf, L – Schwefeldioxid und Sulfide
 Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf,
 (R) – mit Rindfleisch (S) – mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan für die **Woche vom 04.03.2019 bis 08.03.2019**

Montag	Menü 1	„Mittelmeerzauber“ Fleischklößchen ^{(S/R), C} in Tomatensoße ^{G, a, c, i, j} mit Nudeln ^{A, A1} , dazu frisches Obst	
	Menü 2	Buntes Gemüsesüppchen ^{G, l} „Französischer Art“ [Gemüsebouillon, Zucchini, Paprika, Tomaten, Kräuter und Kartoffelwürfel] mit Vollkornbrot ^{A, A1, A2, A3, f, k} , dazu frisches Obst	
		<i>vegetarisch</i>	
Dienstag	Menü 1	Putengeschnetzeltes [Putenfleischstreifen aus der Oberkeule] „Gyros Art“ ^{G, a, c, i, j} mit Kräuterquarkdip ^G und Vollkornreis, Rotkraut-Salat	
	Menü 2	Nudel-Romanesco-Auflauf ^{A, A1, C, G, l} mit Sahnesoße ^{G, a, c, i, j} , dazu Rotkraut-Salat	
		<i>vegetarisch</i>	
Mittwoch	Menü 1	Wiener Würstchen ^{2, 3, 8, i, j, (S)} mit Gemüsesoße ^{G, l, a, c, j} und Kartoffelpüree ^{G, l} , dazu Rote Grütze ^{1, A, A1, g} mit Vanillesoße ^G	
	Menü 2	Vegetarische Bolognese ^{G, l, a, c, j} [mit Sellerie-, Karotten- und Poreewürfeln], Reibekäse ^G , Nudeln ^{A, A1} , Rote Grütze ^{1, A, A1, g} mit Vanillesoße ^G	
		<i>vegetarisch</i>	
Donnerstag	Menü 1	„Stallbursche“ Rindergulasch ^{G, a, c, i, j} [Rindfleischwürfel aus der Schulter] mit buntem Gemüse ^G [Mais, Paprika, Erbsen] und Kartoffeln, dazu frisches Obst	
	Menü 2	Vorsuppe ^{A, A1, C, G, l} Eierkuchen ^{A, A1, C, G} mit Zimt-Zucker und Apfelmus ³	
		<i>vegetarisch</i>	
Freitag	Menü 1	„Meeresbrise“ Paniertes Hokifilet ^{MSC, A, A1, A4, D, G} mit leichter Senfsoße ^{G, J, a, c, i} und BIO-Reis , dazu Gurken-Salat	
	Menü 2	Gemüsedinos ^{C, l, a} mit Kräutersoße ^{G, a, c, i, j} und Kartoffelpüree ^{G, l} , dazu Gurken-Salat	
		<i>vegetarisch</i>	

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 5 – geschwefelt, 8 – Phosphat
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, C – Eier, D – Fische, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf, L – Schwefeldioxid und Sulfide,
 Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], k – Sesamsamen, i – Sellerie, j – Senf, l – Schwefeldioxid und Sulfide,
 (R) – mit Rindfleisch (S) – mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan für die **Woche vom 11.03.2019 bis 15.03.2019**






Montag	Menü 1	„Wiesenhühnchen“ Hühnchenfleisch [aus Hähnchenfleisch] mit Gemüse [Karotten, Sellerie und Erbsen] in Rahmsoße ^{G,l,a,c,j} und BIO-Reis , dazu frisches Obst 
	Menü 2 vegetarisch	Karotten-Kartoffel-Rahmsuppe ^{G,l} mit Mischbrot ^{A,A1,A3} , dazu frisches Obst
Dienstag	Menü 1	Bolognese ^{G,l,a,c,g,j} [Schweinefleisch aus d. Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie],Vollkorn-Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} , Reibekäse ^G , Weißkrautsalat 
	Menü 2 vegetarisch	Bunter Gemüseteller [Schwarzwurzel, gelbe und orange Möhren, Romano Brechbohnen] mit leichter Käsesoße ^{G,a,c,i,j} und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ^G
Mittwoch	Menü 1	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A,A1} und bunter Kartoffelsalat ^l [Mais, Möhren, Erbsen], dazu frisches Obst
	Menü 2 vegetarisch	Winterliches Gemüsesüppchen ^l [Paprika,Möhren Duo,Poree,Sellerie,Reis und Kräutern] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} , dazu frisches Obst 
Donnerstag	Menü 1	Schweinegeschnetzeltes in Bratensoße ^{G,a,c,g,l,j} mit Vollkornreis, dazu Rotkraut-Salat
	Menü 2 vegetarisch	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} [Gemüsebouillon,Nudeln,Erbsen,Sellerie,Möhren] Süße Nudeln ^{A,A1} mit Zimt-Zucker und Vanillesoße ^{1,G} 
Freitag	Menü 1	„Ahoi Kapitän!“ Gedünsteter Wildlachs ^{MSC,D,G,a,c,f,i,j,n} mit Gemüsestreifen [Möhre, Sellerie, Lauch] in leichter Zitronensoße ^{G,l,a,c,j} und Kartoffeln, dazu Möhren-Rohkost 
	Menü 2 vegetarisch	Fußballnudeln ^{A,A1,C} mit Tomaten-Basilikumsoße ^{G,a,c,l,j} , dazu Möhren-Rohkost

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 8 - Phosphat
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, C – Eier, D – Fische, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, L – Schwefeldioxid und Sulfide,
 Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, n - Weichtiere
 (S) – mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan für die **Woche vom 18.03.2019 bis 22.03.2019**

Montag	Menü 1	Putengeschnetzeltes [aus der Putenoberkeule] mit kleinen Gemüswürfeln [Sellerie, Karotten, Porree] in Bratensoße ^{G,l,a,c,j} und Zartweizen ^{A,A1} , dazu Milchpudding ^G	
	Menü 2 vegetarisch	Rote-Bete-Taler ^{A,A1} mit Sahnesoße ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln, dazu Milchpudding ^G	
Dienstag	Menü 1	Panierte Jagdwurstscheibe ^{(S),2,3,8,,A,A1,C,G,J} mit Tomatensoße ^{G,a,c,i,j} und Nudeln ^{A,A1} , dazu Gurken-Salat	
	Menü 2 vegetarisch	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} Kräuterquark ^G mit Salzkartoffeln, dazu Gurken-Salat	
Mittwoch	Menü 1	„Rodeo Reiter“ Rindergeschnetzeltes ^{G, a, c, i, j} mit Gemüsemix ^G und Semmelknödel ^{A, A1, C, G, f, h} , dazu frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	„Kleiner Raumfahrer“ Gemüsesuppe ^{G,l} [mit Karotten- und Selleriewürfeln, Lauch, Petersilie und Kartoffeln] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} , dazu frisches Obst	
Donnerstag	Menü 1	Hähnchenbrustfilet in heller Gemüsesoße ^{G,a,c,i,j} und BIO-Reis , dazu frisches Obst	
	Menü 2 vegetarisch	„Grießkönig“ Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} [Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Sellerie] Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zimt-Zucker und Apfelmus ³ , dazu frisches Obst	
Freitag	Menü 1	„Moby Dick“ Fischragout ^{MSC,D} [aus Seelachswürfeln] mit Gemüsestreifen [mit Möhren, Poree und Sellerie] in Dillsoße ^{G,l,a,c,j} und BIO-Reis , dazu Möhren-Rohkost	
	Menü 2 vegetarisch	Vollkorn Mini Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} mit Spinat-Rahmsauce ^{G,a,c,g,i,j} , dazu Möhren-Rohkost	

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


Kennzeichnung Zusatzstoffe: 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 8 – Phosphat

Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, C – Eier, D – Fische, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf






Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen,

(S) – mit Schweinefleisch

MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan für die **Woche vom 25.03.2019 bis 29.03.2019**

Montag	Menü	1	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Erbsengemüse ^G und Kartoffelpüree ^{G,L} dazu frisches Obst 
	Menü vegetarisch	2	„Gartenfräulein“ Bunttes Kartoffel-Möhren-Gratin ^{C,G,I} [mit Kartoffelscheiben, Möhren Duo und Käse überbacken] mit Sahnesoße ^{G,a,c,i,j} , dazu frisches Obst
Dienstag	Menü	1	„Ping Pong“ Kochklops ^{21, (S/R),A,A1,C,G,J f,i} in Petersiliensoße ^{G,a,c,i,j} mit Vollkornreis, dazu Rotkraut-Salat
	Menü vegetarisch	2	Gekochtes BIO-Ei ^C in leichter Dill-Senfsoße ^{G,J,a,c,i} mit Kartoffeln, dazu Rotkraut- Salat 
Mittwoch	Menü	1	„Schnipp Schnapp“ Würstchengulasch ^{2,3,8,(S),G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1} , dazu Rote-Bete-Salat ¹¹
	Menü vegetarisch	2	Reiseintopf ^f [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Blumenkohl, Sellerie und Langkornreis] und Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,f,k} , dazu Fruchtquarkspeise ^G 
Donnerstag	Menü	1	Schweinebraten ^{G,a,c,i,j} [aus der Schulter] mit Bohnengemüse ^G aus BIO-Bohnen und Spätzle ^{A,A1,C} , dazu frisches Obst 
	Menü vegetarisch	2	„Lausbub“ Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Germknödel ^{2,A,A1,c,f,g,h} mit Vanillesoße ^{1,G}
Freitag	Menü	1	Marinierter Hering ^{11,MSC,C,D,G} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Kartoffeln, dazu Möhren-Apfel-Rohkost 
	Menü vegetarisch	2	Nudeln ^{A,A1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Möhren-Apfel-Rohkost

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 8 – Phosphat, 11 – Zucker und Süßungsmittel, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, C – Eier, D – Fische, G – Milch [inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf, L – Schwefeldioxid und Sulfide
 Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, g – Milch [inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen
 (R) – mit Rindfleisch (S) – mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.