

SPEISEPLAN - 01.12.2023 bis 01.12.2023

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

MONTAG

Dienstag

MITTWOCH

Donnerstag

FREITAG

Menü 1

Marinierter Hering ^{(MSC),C,D,G,J}

[mit Sahne, Milch, Apfel- und Rote-Betewürfeln] mit Salzkartoffeln



Möhren-Apfel-Rohkostsalat

Menü 2

Eierspätzle ^{A,A1,C,f}

dazu eine cremige 3-Käsesoße ^{8,A,A1,G} [mit Frischkäse, Schmelzkäse, Parmesan]




Möhren-Apfel-Rohkostsalat

WIR VERSTEHEN UNSER HANDWERK!
100 % handwerkliche Kochkunst und Liebe zum Detail zeichnen uns aus.



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

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



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kenzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

Kenzeichnung 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 - Makadamanüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere

Kenzeichnung 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

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Klopse "Königsberger Art" ^{21,(S),A,A1,C,G,J,f,i} in feiner Kapernsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln	Nudel-Gemüsepfanne ^{A,A1,c,f} mit Balkangemüse [Möhren, Bohnen, Paprika] mit Petersiliensoße ^{A,A1,G,c,i,j} mit BIO -Petersilie	Fruchtig mildes Putencurry ^{A,A1,G,c,i,j} [aus der Putenoberkeule, mit Ananaswürfeln], dazu BIO -Couscous ^{A,A1}	Gemüseteller [Romanesco, gelbe und orange Möhren, Romano Brechbohnen] mit Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}	Paniertes Hokifilet ^{(MSC),A,A1,A4,D,G} mit Dillsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu BIO -Erbsegemüse ^G und Salzkartoffeln
	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Milchpudding mit Vanillegeschmack ^G
Menü 2	Fußballnudeln ^{A,A1,C} mit Spinat-Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit BIO -Spinat] und Reibekäse ^G	Reiseintopf ⁱ [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Sellerie und Langkornreis] und Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h}	Schnittlauchquark ^G mit Salzkartoffeln	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon, Kartoffelwürfel, Möhren, Erbsen, Sellerie] Milchreis ^G mit Zimt-Zucker und heißen roten Früchten [Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen]	Bunte Tortellini ^{A,A1,C,G,f,i} [mit Käsefüllung] mit Sahnesoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Reibekäse ^G
	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Milchpudding mit Vanillegeschmack ^G

FRISCHE VON NEBENAN:
Unser Herz schlägt für Thüringen. Wir setzen auf regionale Anbieter, die unsere strengen Qualitätsanforderungen erfüllen.



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

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



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
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 - Makadamianüsse, 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

SPEISEPLAN - 11.12.2023 bis 15.12.2023


Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit herzhafter Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu zartes Kohlrabigemüse und BIO -Reis	Backfisch (MSC) ^{A,A1,C,D,J} ,a,b,f,g,i [vom Seelachs] mit Schnittlauchsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Möhrengemüse ^G und Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}	Bolognese ^{A,A1,G,I,c,j} (tomatisierte Hackfleischsoße) [Schweinefleisch aus der Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie], Vollkorn-Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} , dazu Reibekäse ^G	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon, Langkornreis, Kohlrabi, Erbsen] Hefeklöße ^{A,A1,C,G,f,h} mit heißen Birnen	Gedünsteter Wildlachs ^{(MSC),D} in milder Zitronensoße ^{A,A1,G,I,c,j} und Salzkartoffeln
	hausgemachte Kirsch-Quarkspeise ^G	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Möhrenrohkostsalat
Menü 2	Linsensuppe ^{G,I} aus BIO -Linsen [Gemüsebouillon mit Kartoffelwürfeln, Möhren und Sellerie] mit Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h}	Eieromelette ^{C,G,a} mit BIO -Spinat ^{A,A1,G,c,h,i,j} und Salzkartoffeln	Gemüse-Rösti ^{3,A,A1,C} mit Joghurt-Kräuterquark-Dip ^G und Salzkartoffeln	Mediterraner Zucchiniopf ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Zucchini, Tomaten, Möhren, Paprika] mit Hirtenkäsewürfeln ^G , dazu BIO -Reis	Vegetarische Maultaschen ^{A,A1,C,I,g} [mit Kartoffeln, Möhren, Spinat, Zwiebeln] mit Gemüsecreme-soße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren]
	hausgemachte Kirsch-Quarkspeise ^G	Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Möhrenrohkostsalat

SIE LIEBEN ABWECHSLUNG? WIR AUCH.
Jede Jahreszeit hat ihren eigenen Geschmack. Saisonale Lebensmittel gehören bei uns zum Standard.



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

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



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
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 - Makadamianüsse, 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

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Rindergemüsegulasch^A ,A1,G,c,i,j [Rindfleischwürfel aus der Schulter, mit Champignons, Möhren und Zucchini] mit Serviettensemmelknödelscheiben ^{A,A1,C,G,f,h}	"Gartenfräulein" Bunttes Kartoffel-Gemüse-Gratin^{C,G,I} [mit Kartoffelscheiben, Möhren, Blumenkohl, Romanesco und Käse überbacken], dazu Karottensoße ^{A,A1,C,G,I,j}	Panierte Jagdwurstscheibe^{2,3,A,A1,c,i,j} mit fruchtiger Tomatensoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Vollkorn-Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} , dazu Reibekäse ^G	Vegetarische rote Paprikaschote^{A,A1,I,J,c,f,g} mit Rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln	Fischtopf^{(MSC),D} [aus Seelachswürfeln] mit zarten Gemüsestreifen [mit Möhren, Porree und Sellerie] in Dillsoße ^{A,A1,G,I,c,j} und BIO -Bulgur ^{A,A1}
	Schokopudding^G	Frischobst der Saison	Weißkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Gurkensalat
Menü 2	Spirelli-Nudeln^{A,A1,c,f} mit bunter Gemüse-Kräutersoße ^{A,A1,G,I,c,j} [mit Erbsen und Regenbogenmöhren]	Mildes Kichererbsencurry^{A,A1,G,i,j} mit Kokosmilch und Tomaten, dazu Vollkornreis	Panierte Polenta-Knuspertasche^{A,A1,G,c,f,i,j} [Maisgrießtasche] mit Schnittlauchsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}	Vorsuppe^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon mit Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren] Grießbrei^{A,A1,G} mit Zimt-Zucker und Apfelmark ³	Knöpfle^{A,A1,A5,C,f} [kleine Eierspätzle] mit einer feinen Champignoncremesoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Reibekäse ^G
	Schokopudding^G	Frischobst der Saison	Weißkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Gurkensalat

**FRAG DEN LUCAS
JOS - KOCHSCHULE**
Kinder lernen genauso wie die Großen am besten durch: SELBER MACHEN!
Unser Rezept: Frische Zutaten, 5 Vorschulkinder und ran an den Kochtopf.



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

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



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
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 - Makadamianüsse, 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

SPEISEPLAN - 25.12.2023 bis 29.12.2023

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1			Kräuterquark^G [Petersilie, Dill, Gartenkresse] mit Salzkartoffeln	 Rinderbraten [aus der Schulter] mit Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Bohnengemüse ^G aus BIO -Bohnen und Eierspätzle ^{A,A1,C,f}	 Marinierter Hering^{(MSC),C,D,G,J,a} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Salzkartoffeln
			Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel-Rohkostsalat
Menü 2			Gekochtes BIO-Ei^C in leichter Senfsoße ^{A,A1,G,J,c,i} mit Salzkartoffeln	 Vorsuppe^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon mit Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Reis] Kaiserschmarrn^{A,A1,C,G,f,h} mit Vanillesoße ^{1,G,c,f,h}	 Fußballnudeln^{A,A1,C} mit Tomaten-Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} dazu geriebener Mozzarella ^G
			Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel-Rohkostsalat


DIENSTLEISTUNG MIT ♥

PERSÖNLICH
Nah
PARTNERSCHAFTLICH
Ehrlich

... darauf können Sie vertrauen.



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

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



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

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 – Makadamianüsse, 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