

SPEISEPLAN - 01.04.2024 bis 05.04.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1		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
		Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Möhrenrohkostsalat
Menü 2		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]
		Frischobst der Saison	Gurkensalat	Frischobst der Saison	Möhrenrohkostsalat

**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

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 Serviettensammelknödelscheiben ^{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,A} 1,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]	 Knöpfle ^{A,A1,A5,C,f} [kleine Eierspätzle] mit einer feinen Champignoncremesoße ^{A,A} 1,G,c,i,j, dazu Reibekäse ^G
	Schokopudding ^G	Frischobst der Saison	Weißkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Gurkensalat

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 - 15.04.2024 bis 19.04.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!


	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Würstchengulasch ^{2,3,8,A} ,A1,G,c,i,j mit Tomatenstücken, dazu Hörnchennudeln ^{A,A1,c,f} und Reibekäse ^G	 Paniertes Seelachsfilet (MSC),A,A1,D,J mit bunter Gemüse- Rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Möhren, Erbsen, Kohlrabi], dazu Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}	 Kräuterquark^G [Petersilie, Dill, Gartenkresse] mit Salzkartoffeln	 Rinderbraten [aus der Schulter] mit Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Bohngemüse ^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
	hausgemachte Birnenquarkspeise^G	Frischobst der Saison	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel-Rohkostsalat
Menü 2	Blumenkohl-rahmsuppe ^{A,A1,G} [mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln] dazu Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h}	 Paniertes Spinatmedaillon ^{A,A1,A5,C,G,I} auf Ratatouillegemüse ^{A,A1} [Tomaten, Zucchini, Auberginen], dazu BIO -Couscous ^{A,A1}	 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
	hausgemachte Birnenquarkspeise^G	Frischobst der Saison	Rotkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Möhren-Apfel-Rohkostsalat

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



DE-ÖKO-021

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	Hühnerfrikassee A,A1,G,c,i,j [aus Hähnchenfleisch] mit Gemüse [Möhren, Erbsen, Spargel] in Rahmsoße, dazu BIO-Reis	Gedünstete Lachswürfel ^{(MSC),D} [vom Seelachs] in einer fruchtigen Tomatensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Zöpfli-Nudeln ^{A,A1,C}	Feine Bratwurst ^{8,j,i} mit herzhafter Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , Bayrisch Kraut ^{A,A1,G,c,i,j} und Salzkartoffeln	Gemüse-Taler ^{A,A1,C} [Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco] mit Rahm-champignons ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln	„Kapitän Nemo“ Gedünstetes Hokifilet ^{(MSC),D} mit milder Senfsoße ^{A,A1,G,J,c,i} und Salzkartoffeln
	Gurkensalat	Frischobst der Saison	hausgemachte Erdbeerquarkspeise ^G	Frischobst der Saison	Weißkrautsalat mit Möhrenstreifen
Menü 2	Bunte Tortellini ^{A,A1,C,G,f,i} [mit Käsefüllung] mit einer Paprika-Sahnesoße ^{A,A1,G,c,i,j}	Karottensuppe ^{G,I} mit BIO-Karotten [Gemüsebouillon mit BIO-Karotten- und Kartoffelwürfeln und Petersilie] und Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h}	Gemüseragout [mit Möhren, Erbsen, Zucchini, Paprika] in Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}	Vorsuppe ^{3,A,A1,C,G,I} [Kichererbsen, Möhren] Milchreis ^G mit Zimt-Zucker und Apfelmark ³	Hörnchennudeln ^{A,A1,c,f} mit Spinat-Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit BIO-Spinat] und Reibekäse ^G
	Gurkensalat	Frischobst der Saison	hausgemachte Erdbeerquarkspeise ^G	Frischobst der Saison	Weißkrautsalat mit Möhrenstreifen

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 - 29.04.2024 bis 30.04.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Schweine- geschnetzeltes ^{A,A1,G,I,c,j} [Fleischstreifen aus der Schulter in cremiger Bratensoße] mit Salzkartoffeln	 Mildes Chili sin Carne ^{3,i,j} [vegetarisches Chili mit Kichererbsen, Tomaten, Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln], dazu 2 Baguette- scheiben ^{A,A1,A3} 			
	Rotkraut-Apfel- Rohkostsalat	Frischobst der Saison			
Menü 2	Vollkorn- Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} mit Linsenbolognese ^{A,A1,G,I,c,j} , [tomatisierte Soße mit Linsen] dazu Reibekäse ^G 	 Spinat-Karotten-Rösti ^{A,A1,A2C,G,f,h,i,j,k} mit Gemüse- rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Blumen-kohl, Karotten, Brokkoli], dazu Kartoffelpüree ^{G,L,c,f} 			
	Rotkraut-Apfel- Rohkostsalat	Frischobst der Saison			

**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 – Makadamanüsse, 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