

SPEISEPLAN

FERIENZEIT BEACHTEN!



Bestellschein

Juli KW 28/29

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P	
KW 28 08.07.-12.07.2024	MO	leckerer bunter Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu Schokopudding (E, M)	zwei Kochklöße mit Gemüserahm und Salzkartoffeln (A, M, Se)	Spirellis mit buntem Gemüse-Käserahm (A, E, M)	Makkaronie-Chips mit einem Jägerschnitzel und Rahmsoße (A, E, M)	KW 28 08.07.-12.07.2024					
	DI	Kitas: Vorsuppe Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A, E, M)	Asiatische Gemüserispfanne mit einer leichten Currysoße (A, M)	-	die ganze Woche erhältlich:						
	MI	Gabelspaghetti mit Jagdwurst-Tomatensauce, dazu Obst der Saison (A, E, M)	gefüllte Paprikaschote mit Rahmsoße und Salzkartoffeln, dazu Obst der Saison (A, E, M)	zwei Kartoffeltaschen mit einer Tomaten-Basilikumsoße (A, E, M)							
	DO	Salzkartoffeln mit Rührei und Gurkensalat (E)	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüseris und Gurkensalat (A, M)	-							
	FR	Kürbiscrèmesuppe mit Weißbrot, dazu eine Banane (A, M)	Schweinegulasch mit Böhmisches Knödelscheiben (A, E, M)	zwei Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnzucker (E, M)							
KW 29 15.07.-19.07.2024	MO	bunter Gräupcheneintopf mit Kartoffeln und Kasslerwürfeln, dazu Brot und Vanillepudding (A, M, Se)	Bauernroulade mit Soße, Gemüse und Salzkartoffeln (A, E, M)	-		Nudel-Hörnli mit zwei Fleischklößchen und einer Tomatensoße (A, E, M)	KW 29 15.07.-19.07.2024				
	DI	Omas leckerer Milchreis mit kaltem Kirschkompott (M)	Vollkornnudeln mit Käse-Rahm-Soße (A, E, M)	-	die ganze Woche erhältlich:						
	MI	Spirellis mit Putengulasch, dazu Obst der Saison (A, E, M)	Spinat, Ei und Kartoffeln, dazu Obst der Saison (A, E, M)	-							
	DO	bunter Obstsalat mit einer Buchtel und Vanillesoße (A, E)	Hähnchenschnitzel mit Gemüserahm und Salzkartoffeln (A, E, M)	-							
	FR	vegetarische Grüne Erbsensuppe mit Vollkornbrot und einem Apfel (A, M)	Nudel-Hörnli mit einer fruchtigen Bolognaise (A, E, M)	-							



Änderungen vorbehalten



Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sj = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sf = Senf
- Ses = Sesam
- S = Schalenfrüchte
- L = Lupinen
- W+ = Weichtiere
- Sp = Suplhite

Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2024



Name/Gruppe (Klasse)

SPEISEPLAN

FERIENZEIT BEACHTEN!



Bestellschein

Juli/Aug. KW 30/31

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 30	22.07.-26.07.2024	MO bunter Möhreintopf mit Fleischklößchen, dazu Erdbeerpudding (A, E, M)	Putenbrust mit Balkanrahm und gebuttertem Reis (A, M)	-	Dreili Nudeln mit Schinken-Sahnesoße (E, A, M)	KW 30	22.07.-26.07.2024			
		DI Kitas Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelmus (A, E, EN, M)	Makkaroni-Chips in Schinken-Sahnesoße (A, E, M)	-	die ganze Woche erhältlich:					
		MI Spaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst der Saison (A, E, M)	gebackenes Grillhacksteak mit Gemüserahm und Kartoffelpüree, dazu Obst der Saison (A, E, M)	-						
		DO buntes Eierragout mit Salzkartoffeln und Gurken-Sticks (A, E)	gebackenes Fischfilet mit Dillsoße und Gemüsereis und Gurken-Sticks (A, E, F, M)	-						
		FR leckere Käse-Lauchsuppe mit Landbrot und einem Apfel (A, E, M)	Rindergulasch mit Böhmisches Knödeln (A, E, M)	-						
KW 31	29.07.-02.08.2024	MO hausgemachter Linseneintopf mit Kassler und Kartoffelwürfeln, dazu Obst der Saison (A, E, M, Se, 4)	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis (A, M)	-	bunte Spirellis mit Tomaten-, Jagdwurstsoße (E, A, M)	KW 31	29.07.-02.08.2024			
		DI Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnzucker (E, M)	Spätzlepfanne mit einer Schmelzkäsesoße und Röstzwiebeln (A, E, M, Se)	-	die ganze Woche erhältlich:					
		MI Nudelhornli mit Bratwurstgulasch, dazu Obst der Saison (A, E, M)	Kohlroulade mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln, dazu Obst der Saison (A, E, M, Sf)	-						
		DO gebackenes Seelachsfilet mit Dillsoße und Gemüsereis (A, F, M)	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln (M)	-						
		FR Pastinaken-Brokkoli-Cremesuppe mit Obst der Saison (A, E, M)	Geflügelfrikadellenbällchen mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (A, E, M)	-						



Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sj = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sf = Senf
- Ses = Sesam
- S = Schalenfrüchte
- L = Lupinen
- W+ = Weichtiere
- Sp = Suplhite

Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2024



Name/Gruppe (Klasse)
