

SPEISEPLAN

Ferienzeit beachten



Bestellschein

September/Okt. KW 40/41

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P	
KW 40 30.09.-04.10.2024	MO	feiner bunter Reiseintopf mit Hühnerfleisch und buntem Gemüsevariationen, dazu Erdbeerpudding (E, M, Se)	zartes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Salzkartoffeln (A, M, Se)	Süßkartoffelpüree mit Schnittlauchsoße an Falafelbällchen (A, M, Se, Sf, Ses)	Fusilli Nudeln mit einer Schinken-Käsesoße (E, M, A, 4)	KW 40 30.09.-04.10.2024					
	DI	feiner Milchreis mit kaltem Kirschkompott und Zucker (M)	Gyros-Geschnetzeltes mit Tzaziki und Gemüserais (A, M, Se)	leckerer Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus (E, M, 3, A)							
	MI	bunte Spirelli mit Rahmsoße und einem Jägerschnitzel, dazu Obst der Saison (E, A, M, Se, 4, 6)	vegetarische Rote Paprikaschote in einer Bechamelsoße mit Petersilienkartoffeln, dazu Obst der Saison (A, Se)	Eierspätzle mit Rahmsoße und Reibekäse (A, E, M, Se)							
	DO	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG							
	FR	Kürbis-Pastinaken-Suppe mit Vollkornbrot und einer Banane (A, M)	leckerer Bratwurstgulasch mit bunten Nudeln (M, A, E, 4)	feines Sellerischnitzel mit einer cremigen Tomatensoße und Butterkartoffeln (E, A, M, Se)	die ganze Woche erhältlich:						
KW 41 07.10.-11.10.2024	MO	leckere Erbsensuppe mit Bauchspeck und Kartoffelwürfeln, dazu Früchtejoghurt (A, M, S, Se)	Römerbraten mit Balkanrahmgemüse und Salzkartoffeln (A, M, Sf, Se, 2, 3, 4, 6)	Vollkornspirelli mit einer Spinat-Frischkäsesoße und Reibekäse, dazu Dessert (A, M, Se)	Makkaroni-Chips mit Tomatensoße, Hähnchensticks (M, Se, A, E)	KW 41 07.10.-11.10.2024					
	DI	Kitas: Vorsuppe leckere Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (EN, E, A, M, 3, 5)	Rindergeschnetzeltes mit Böhmischn Knödeln (A, M, Se, 4)	feiner Brokkoli mit Buttersoße und Süßkartoffeln (E, M, A)							
	MI	Nudel-Hörnli mit Schweingulasch, dazu Obst der Saison (A, E, M, Se, 4)	Nasi Goreng mit goldgelben Reis und buntem Gemüse, dazu Obst der Saison (A, M, Se)	Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüserahm in einer leichten Schmelzkäsesoße (A, E, M)							
	DO	gebackenes Seelachsfilet mit einer leckeren Honig-Senf-Soße an Kartoffelstampf, dazu Salat der Saison (F, M, A, Se, Sf, E)	feiner Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, Salzkartoffeln, dazu Salat der Saison (A, M, Se, 4)	gebackene Kartoffelecken mit Sour Cream, dazu Weißkohlsalat (A, M)	die ganze Woche erhältlich:						
	FR	vegetarische Kartoffelsuppe mit bunten Brunoise Gemüse, dazu Früchte-Joghurt (M, A)	Schweineschnitzel mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln (E, A, M, Se, 4)	Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln (E, M, A)							



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

Oktober KW 42/43

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P		
KW 42 14.10.-18.10.2024	MO	süß-saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurstwürfeln, dazu Vanillepudding (M, A, 1, 4)	Schweinegulasch mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (A, M, Se, 4)	gefüllte rote Paprikaschote mit Reis und Gemüse an Bechamelsauce (A, M)	Drelli Nudeln mit Bolognese (E, A, M)	KW 42 14.10.-18.10.2024						
	DI	feine Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnzucker (A, E, M, 1, 5)	"Blubb" Rahmspinat mit Ei und Salzkartoffeln (M, A, E)	Kartoffel-Gnocchi mit einer leichten Basilikum-Sahnesoße (A, M, Se)	die ganze Woche erhältlich:							
	MI	Fussili Nudeln mit einer Jagdwurst-Tomaten-Soße, dazu Obst der Saison (E, A, M, 4)	feine Wirsingroulade an Rahmsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Obst der Saison (A, M)	zwei Spinatklöße mit einer frischen Parmesan-Buttersoße (E, A, M, Se)								
	DO	buntes Eiragout in leichter Senfsoße mit Petersilienkartoffeln, dazu Salat der Saison (A, M, E, Sf)	leckere Hähnchenbrust in Currysahnesoße mit Butterreis, dazu Salat der Saison (M, A, Se)	großes Gemüseschnitzel mit Tomatensoße und Butterkartoffeln (A, E, M)								
	FR	feines Fischfilet in Cornflakespanade mit Rotkohl und Salzkartoffeln (F, A, M, E)	Kasslerragout mit Sauerkraut und Klößen (A, M, Se, 4)	Vanille-Milchreis mit kaltem Kirschkompott (M, 1)								
KW 43 21.10.-25.10.2024	MO	bunter Möhreintopf mit Fleischklößchen, dazu Erdbeerpudding (A, E, M, Se)	Kochklopse an einer bunten Kapernsoße mit Butterkartoffeln (M, Se, A)	leckere Pastinaken-Steckrüben-Rösti mit Zucchini-Tomatenrahm (A, E, M)		bunte Spirellis mit Tomaten-, Jagdwurstsoße (E, A, M, 4)	KW 43 21.10.-25.10.2024					
	DI	Grießmus mit Pfirsichwürfel-Kompott und Zucker (M, 3, 5)	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit buntem Gemüseris (A, M)	vegane Bällchen mit buntem Gemüse an gebuttertem Langkornreis (A, M, Se)	die ganze Woche erhältlich:							
	MI	Hähnchen-Nudelpfanne mit einer Tomaten-Schnittlauchsoße, dazu Obst der Saison (E, A, M)	feine Bauernroulade mit Balkangemüse und Salzkartoffeln, dazu Obst der Saison (E, A, M)	vegetarischer Nudel-Eintopf mit buntem Gemüse (A, M)								
	DO	Neptuns feines Fischragout in feiner Dillsoße mit buntem Gemüseris, dazu Salat der Saison (F, A, M, Se)	leckerer Currywurstgulasch mit Stampfkartoffeln, dazu Salat der Saison (A, M, Se, 4)	Kürbisspirelli mit einer Frischkäsesoße und einem Salat (E, A, M)								
	FR	bunte Hackfleisch-Kartoffelsuppe mit kleinen Gemüswürfeln, dazu Obst der Saison (A, M, Se, 4)	zartes Schweinegeschnetzeltes mit schwäbischen Eierspätzle (4, E, A, M)	gefüllte Germknödel mit Kirschen an einer Vanillesoße mit Mohnzucker (E, A, 1)								



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)
