

## SPEISEPLAN



## Bestellschein

Nov./Dez. KW 48/49

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P	
KW 48 25.11.-29.11.2024	MO	bunter Gräupcheneintopf mit Kartoffelwürfeln dazu Schokopudding (A, M, Se)	eine gebratene Hähnchenbrust mit buntem Gemüserahm und Petersilienkartoffeln (A, M, Se)	gebackene Brokkoliröschen in Sahnesoße mit Tomatenpüree (M, A, E)	Gabelspaghetti mit Bolognese (E, A, M, Se)	KW 48 25.11.-29.11.2024					
	DI	leckeres Grießmus mit Aprikosenkompott und Zucker (M, 3, 5)	feiner Bayrischer Leberkäse mit Schmorkohl und Kartoffeln (Sf, Se, A, M)	gefüllte Champignonscheibe mit einer Schmelzkäsesoße (E, M, A)	die ganze Woche erhältlich:						
	MI	feine Nudel-Hörnli mit einer Tomatenbasilikumsauce und Reibekäse, dazu Obst der Saison (E, A, M)	zartes Schweinegeschnetzeltes mit Bayrischen Semmelknödeln, dazu Obst der Saison (A, E, M, Se)	Rührei mit Gurken-Dillsalat und Salzkartoffeln (M)							
	DO	gebackenes Alaska-Seelachs-Filet mit Spinatfüllung Zitronen-Butter-Soße mit Langkornreis, dazu Salat der Saison (F, Se, A, M)	Hühnerfleischsticks mit süß-saurer Soße und Kartoffelpüree, dazu Salat der Saison (A, M)	vegetarische Kartoffelsuppe mit Brunoise Gemüse, dazu Dessert (M, A, Se)							
	FR	grüne Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Brot, dazu Erdbeerpudding (A, M, S, Se)	Bratwurstgulasch mit Sahnekartoffelpüree (E, A)	Vanille-Milchreis mit Kirschkompott und Zucker (M, 1)							
KW 49 02.12.-06.12.2024	MO	Oma Traudels Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch (E, A, M)	feines Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage und Langkornreis (A, M, Se, 4)	zwei Kartoffeltaschen mit einer Basilikumsahnesoße und Gemüse (A, E, M)	Makkaroni-Chips mit Currywurstgulasch (E, A, M, Se)	KW 49 02.12.-06.12.2024					
	DI	Kitas: Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (E, EN, M, A, 3, 5)	mildes Chili con Carne mit Butterreis (A, M, Se)	Vollkornnudeln mit einer Zucchini-Soße (M, A)	die ganze Woche erhältlich:						
	MI	Drelli-Nudeln mit Tomatensoße und Jägerschnitzel, dazu Obst der Saison (A, E, M, 4)	saftige Kohlroulade mit leichter Kümmelsoße an Petersilienkartoffeln, dazu Obst der Saison (A, M, Sf, 6)	ein Gemüse-Knusperbagel mit Kartoffelstampf und einer Sauce Hollandaise (E, A, M)							
	DO	Fischburger mit Tomatensoße an Kartoffelpüree, dazu Salat der Saison (F, E, A, M)	Rindergulasch mit Knödeln, dazu Salat der Saison (A, M, Se)	gefüllte Germknödel mit Pflaumen, Vanillesoße und Zucker (A, E, 1)							
	FR	fein gebundene Kürbis-Kokossuppe mit Pastinakenwürfeln, dazu Landbrot und Obst der Saison (A, M, Se)	Schnitzel mit Möhrengemüserahm und Petersilienkartoffeln (E, A, M, Se)	Käsespätzle mit Kräutersahnesoße und Röstzwiebeln (A, M, Se)							



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



## Bestellschein

November KW 46/47

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P	
KW 50 09.12.-13.12.2024	MO	leckere vegetarische Kartoffelsuppe, dazu Schokopudding (EN, A, M)	Römerbraten mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln (Sf, A, M, Se)	vegetarisches Wienerschnitzel an Gemüserahm und Kartoffeln (E, A, M)	Drelli Nudeln mit Jagdwurstwürfeln an einer fruchtigen Tomatensoße (E, A, M, Se)	KW 50 09.12.-13.12.2024					
	DI	Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnzucker (A, E, M, 5)	Kasslerbraten mit Rosenkohl und Kartoffeln (A, M, Se, Sf, 4)	kleine Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise an Petersilienkartoffeln (E, A, M, Se)	die ganze Woche erhältlich:						
	MI	kleine Gabelspaghetti mit einer Bolognaise, dazu Obst der Saison (E, A, M)	Paella mit bunten Gemüsevariationen an einer leichten Geflügelrahmsauce, dazu Obst der Saison (M, A)	feines hausgemachtes Risotto mit bunten Gemüse-Paprikawürfeln in Soße (A, M, Se)							
	DO	Helgoländer Fischragout in einer Senf-Sahnesoße mit gebuttertem Langkornreis, dazu Salat der Saison (F, A, M)	gebackene Fleischklöße in Pustasoße mit Stampfkartoffeln, dazu Salat der Saison (A, M, Se)	feine Kartoffel-Möhren-Pastinakensuppe mit Salat (A, M, Se)							
	FR	feiner Linseneintopf mit Kasslerwürfeln und Brot, dazu Obst der Saison (A, M, Se, 4)	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (A, E, Se, M)	Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (A, M, E, EN, 3, 5)							
KW 51 16.12.-20.12.2024	MO	bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Fleischklößchen, dazu ein Apfel (A, M, Se)	Hähnchengyros mit Tzatziki und Langkornreis (A, M)	Rote Linsen mit Süßkartoffeln, Paprikawürfeln und Kokosmilch (A, M, Se)		bunte Spirelli mit einem Jägerschnitzel und Tomatensoße (E, A, M, Se)	KW 51 16.12.-20.12.2024				
	DI	Kita's: Vorsuppe Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A, M, E, EN, 5)	Rahmspinat mit Ei und Salzkartoffeln (A, M, Se)	Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzkäsesoße und Röstzwiebeln (A, M, Se)	die ganze Woche erhältlich:						
	MI	bunte Spirellis mit einer Jagdwurst-Tomatensoße und Obst der Saison (E, A, M)	Königsberger Kochkloppe mit Karpersoße und Kartoffeln, dazu Obst der Saison (A, M, Se)	bunte Gemüsepfanne mit Vollkornnudeln (A, E, M, Se)							
	DO	Jumbo-Fischstäbchen mit einer frischen Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Salat der Saison (F, E, A, M)	Curry-Senf-Geschnetzeltes mit Langkornreis, dazu Salat der Saison (A, M, Se, Sf)	Kräuterquark mit Kartoffeln und Butter, dazu Salat der Saison (M)							
	FR	schmackhafter Wirsingintopf mit Landbrot und einer Banane (A, Se)	Putenschnitzel mit Möhrenrahm und Salzkartoffeln (A, E, M)	vegtarische Kartoffelsuppe, dazu Obst der Saison (A, M, Se)							



**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)

