

SPEISEPLAN



Bestellschein

Dez./Jan. KW 01/02

KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 01 30.12.2024-03.01.2025	MO	geschlossen	geschlossen	geschlossen	-	KW 01 30.12.2024-03.01.2025				
	DI	Silvester	Silvester	Silvester	-					
	MI	Feiertag	Feiertag	Feiertag	-					
	DO	Hähnchen-geschnetzeltes mit buntem Gemüse und Langkornreis (A, M, Se)	feine Kürbis-Pastinaken-Suppe mit Toastbrot und Obst der Saison (A, E, M)	-	-					
	FR	Frikadelle mit Rahmsoße, Gemüse und Salzkartoffeln (A, E, M, 4)	Allgäuer Spätzlepfanne mit einer Schmelzkäsesoße und Reibekäse (A, E, M, Se)	-	-					
KW 02 06.01.-10.01.2025	MO	Omas leckere Kartoffelsuppe mit buntem Gemüse und Jagdwurstwürfeln, dazu Erbeerpudding (A, E, M, 4)	Falafel-Bällchen mit einer fruchten Tomatensoße und Kartoffelpüree (A, E, M, S)	Gabelspaghetti mit Putengulasch und Erdbeerpudding (A, E, M)	-	KW 02 06.01.-10.01.2025				
	DI	Hefeklöße mit Heidelbeeren und Zucker (E, M)	zwei Spinatklöße mit einer Schmelzkäse-Rahmsoße und Reibekäse (A, E, M, Se)	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (A, M, Se)	-					
	MI	Makaroni-Chips mit einem Jägerschnitzel und Tomatensoße, dazu Obst der Saison (A, E, M, Se, 4, 6)	leckeres Pilzrisotto mit Reis, Champignons und frischen Kräutern, dazu Obst der Saison (A, M,)	feines Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (A, M, Se)	-					
	DO	gebackenes Fischfilet im Knuspermantel an Dillsoße, Rotkohl und Kartoffeln, dazu Salat der Saison (A, F, M, Se, E)	vegetarische Tortellinipfanne mit einer Tomaten-Zucchini-soße, dazu Salat der Saison (A, E, M)	Römberbraten mit Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A, M, Se, Sf, 2, 3, 4, 6)	Weißkohl-Möhrensalat					
	FR	Hähnchengulasch mit buntem Gemüse und Langkornreis (A, E, M, Se)	Allgäuer Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zucker (A, E, M, 3)	Spirellis mit Bärlauchbuttersoße, dazu Obst der Saison (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



Bestellschein

Januar KW 03/04

KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 03 13.01.-17.01.2025	MO	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Fleischklößchen und Landbrot, dazu Früchtejoghurt (A, M, Se)	Schupfnudelpfanne mit einer Gemüse-Schmelzkäse-Soße (A, E, M)	gebackene Fleischklößchen mit Rahmsoße und Nudel-Hörnli (A, E, M, Se)	-	KW 03 13.01.-17.01.2025				
	DI	Kitas Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelragout und Zucker und Zimt (A, E, EN, M, 3, 5)	Kürbissuppe mit Ingwer und kleinen Kartoffelstückchen, dazu Landbrot (A, M, Se)	Kartoffel-Gnocchi mit einer Schinken-Käuterrahmsoße (A, M, Se)	-					
	MI	bunte Spirelli mit feinem Schweinegulasch, dazu Obst der Saison (A, M, Se, 4)	Milchreis mit warmen Kirschen, Zucker und Zimt, dazu Obst der Saison (M, 1)	Schweinebraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (A, E, M, Se, Sf)	-					
	DO	buntes Fischragout in einer leichten Honig-Senf-Soße mit gebuttertem Reis, dazu Salat der Saison (F, A, M, Se)	Spitzkohlcurry mit Kokosmilch, dazu Salat der Saison (A, M, Se)	Tagliatelle mit Hähnchengeschnetzeltem (A, M)	Eisbergsalat mit Gurkenstiften und frischem Dill					
	FR	Rostbratwurst mit Soße, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln (A, E, M, 4)	Chili sin Carne mit leichten Gemüsegewürfeln (A, M, Se)	Käse-Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln (A, M, Se)	-					
KW 04 20.01.-24.01.2025	MO	Omas leckerer Linseneintopf mit Kassler und Kartoffelwürfeln, dazu Landbrot und Schokopudding (A, M, Se, 4)	vegetarischer Nudleintopf mit buntem Gemüse, dazu Schokopudding (A, E, M)	bunte Spirellis mit Tomaten-Jagdwurstsoße (A, E, M, 4)	-	KW 04 20.01.-24.01.2025				
	DI	leckeres Grießmus mit Aprikosenkompott und Zucker (M, 3, 5)	Kohlroulade, gefüllt mit Soja und Weizengrieß, mit Rahmsoße und Petersilienkartoffeln (A, E, M, 4)	Tortellini in Sahnesoße und Hähnchensticks (A, E, M, Se)	-					
	MI	Gabelspaghetti mit einer Tomaten-Frischkäsesoße und Reibekäse, dazu Obst der Saison (A, E, M)	Asiatische Frühlingsrolle mit einer süß-sauren Soße an Langkornreis, dazu Obst der Saison (A, Se)	feiner "Blubb" Rahmspinat mit Salzkartoffeln (A, E, M)	-					
	DO	großer Fischburger mit Tomatenpüree, dazu Salat der Saison (F, A, E, M)	Salzkartoffeln mit Senfsoße und zwei gekochten Eiern, dazu Salat der Saison (A, E, M, Sf)	Makaroni-Chips mit einer bunten Hackfleischsoße (A, E, M, Se, 4)	feiner Rotkohlsalat mit Pfirsichwürfeln					
	FR	Kürbis-Pastinaken-Suppe mit Vollkornbrot, dazu eine Clementine (A, E, M)	Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (A, E, EN, M, 5)	gebackene Hähnchenbrust mit Basilikumsoße und feiner Tagliatelle (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)
