

SPEISEPLAN

FERIENZEIT BEACHTEN!



Bestellschein

April/Mai KW 17/18

KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 17 21.04.-25.04.2025	MO	Feiertag								
	DI	leckeres Grießmus mit Kirschkompott und Zucker (M, 3, 5)	gebackene Blumenkohlröschen mit Bechameloße und Salzkartoffeln (A, E, M)	Nudel-Hörnli mit Bratwurstscheiben in einer Rahmsoße (A, E, M, 3, 4)						
	MI	Makkaroni-Chips mit saftigem Truthahnschnitzeltem, dazu Obst der Saison (A, M, Se, 4)	vegetarische Frühlingssuppe mit einer süß-sauren Soße und Langkornreis, dazu Obst der Saison (A, Se)	feiner "Blubb" Rahmspinat mit Salzkartoffeln (A, E, M)						
	DO	gebackenes Hoki Fischfilet mit Dillrahmsoße und Stampfkartoffeln, dazu Salat der Saison (F, A, M, E)	feine Kürbis-Pastinaken-Suppe mit Toastbrot, dazu Salat der Saison (A, E, M)	Pasta mit einer Hackfleisch-Puztasöße (A, E, M, 4)	feiner Möhrensalat					
	FR	Frikadelle mit Rahmsoße, Gemüse und Salzkartoffeln (A, E, M, 4)	Schupfnudeln mit einer Schmelzkäsesoße und Reibekäse (A, E, M, Se)	Makkaroni-Chips mit einer Spinat-Schinkensoße (A, E, M)						
KW 18 28.04.-02.05.2025	MO	Michas 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)	leckere Spirelli mit Putengulasch (A, E, M)						
	DI	Kitas Vorsuppe Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A, E, M, 3, 5)	zwei Spinatklöße mit einer Rahmsoße und Reibekäse (A, E, M, Se)	Nudel-Hörnli mit Jagdwurstwürfeln und einer Rahmsoße (A, E, M)						
	MI	Gabelspaghetti mit Tomaten-Schmandsoße und Reibekäse, dazu Obst der Saison (A, E, M, Se)	Kräuterquark mit Butter und Kartoffeln, dazu Obst der Saison (M)	saftiges Schweineschnitzel mit Gemüserahm und Salzkartoffeln (A, E, M, 4)						
	DO	Feiertag								
	FR	Hähnchengeschnitzeltes mit buntem Gemüse und zwei Knödelscheiben (A, E, M, Se)	bunte Käse-Lauch-Suppe mit Vollkornbrot und einem Apfel (A, M)	Spirellis mit Bärlauchbuttersoße, dazu Obst der Saison (A, E, M)						
KW 17 21.04.-25.04.2025										
KW 18 28.04.-02.05.2025										



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 Konservierungsmittel
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2025



Name/Gruppe (Klasse)

SPEISEPLAN



Bestellschein

Mai KW 19/20

KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 19 05.05.-09.05.2025	MO	Pichelsteiner Gemüse-eintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage und Landbrot, dazu Erdbeerpudding (A, M, Se)	Spätzelpfanne mit einer Gemüserahmsoße (A, E, M)	gebackene Fleischklößchen mit Rahmsoße und Nudel-Hörnli (A, E, M, Se)	/	KW 19 05.05.-09.05.2025				
	DI	Grießmus mit Aprikosenkompott und Zucker (M, 3, 5)	Backkäse mit einer Frischkäsesoße und Petersilienkartoffeln (A, M)	Kartoffel-Gnocchi mit einer Schinken-Käuterrahmsoße (A, M, Se)	/					
	MI	bunte Spirelli mit Bolognese, dazu Obst der Saison (A, M, Se, 4)	Spitzkohlcurry mit Kokosmilch, dazu Obst der Saison (A, M, Se)	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)	Rührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat (E, M)	Tagliatelle mit Hähnchengeschnetzeltem (A, M)	Eisbergsalat mit Gurkenstiften und frischem Dill					
	FR	Rostbratwurst mit Soße, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln (A, E, M, 4)	buntes Kaisergemüse mit einer Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (A, E, M)	Makkaroni "Arrabbiata" (A, E, M)	/					
KW 20 12.05.-16.05.2025	MO	Omas leckerer Erbseneintopf mit Kassler und Kartoffelwürfeln, dazu Landbrot und Schokopudding (A, M, Se, 4)	Kohlroulade, gefüllt mit Soja und Weizengrieß, mit Rahmsoße und Petersilienkartoffeln (A, E, M, 4)	bunte Spirellis mit Bratwurstgulasch (A, E, M, 4)	/	KW 20 12.05.-16.05.2025				
	DI	Kitas Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimt (A, E, EN, M)	vegetarischer Nudleintopf mit buntem Gemüse, dazu Schokopudding (A, E, M)	Tortellini in Sahnesoße und Hähnchensticks (A, E, M, Se)	/					
	MI	Spaghetti mit einer Schinkensahnesoße, dazu Obst der Saison (A, E, M)	zwei Gemüse-Maultaschen mit einer Schmezkäse-Gemüse-Soße, dazu Obst der Saison (A, E, M)	feines Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (A, M, Se)	/					
	DO	großer Fischburger mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Salat der Saison (F, A, E, M)	Salzkartoffeln mit Senfsoße und zwei gekochten Eiern, dazu Salat der Saison (A, E, M, Sf)	Makkaroni-Chips mit einer bunten Hackfleischsoße (A, E, M, Se, 4)	feiner Rotkohlsalat mit Pfirsichwürfeln					
	FR	Römerbraten mit Kohlragemüse und Salzkartoffeln (A, M, Se, Sf)	Omas bunter Möhreintopf, dazu Landbrot (A, E, M)	gebackene Hähnchenbrust mit Basilikumsoße und feiner Tagliatelle (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: 01.01.2025



Name/Gruppe (Klasse)
