




SPEISEPLAN



Woche 10 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 04.03.2024	Rinder-Haschee c,G mit Nudeln & Rote-Beete Salat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüse-Haschee mit Nudeln & Rote-Beete Salat mit Essig-Öl-Dressing	Limetten-Zitronen Quarkspeise G
Dienstag 05.03.2024	Gemüsebällchen „Toscana“ Tomaten-Basilikumsoße I mit Spaghetti Vollkorn A1	Gemüsebällchen „Toscana“ Tomaten-Basilikumsoße I mit Spaghetti Vollkorn A1	Banane
Mittwoch 06.03.2024	Putenschnitzel „Mailänder Art“ A1,C Tomatenpüree & Kartoffeln	Vegi Mühlenfrikadelle Kohlrabi, Champignons, Erbsen, Zwiebeln G mit Spätzle A1,C,G	Kirschjoghurt G
Donnerstag 07.03.2024	Blumenkohlaler A1,C mit Möhren-Kartoffelstampf G	Blumenkohlaler A1,C mit Möhren-Kartoffelstampf G	Apfel
Freitag 08.03.2024	Thunfisch in Tomatensoße D mit Spirellinudeln, Reibekäse & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Spaghetti-Napoli in Tomatensoße D Reibekäse & Mais-Bohnensalat mit Kräuterdressing	Schoko-Milchpudding G, BIO


Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Änderungen vorbehalten

Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfit M Süßlupinen N Weichtiere	
	Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat	

SPEISEPLAN



Woche 11 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 11.03.2024	Fischfrikadelle A1,C,D Seelachs mit Kräutersoße G Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle A1,C mit Kräutersoße G Kohlrabigemüse & Salzkartoffeln	Banane
Dienstag 12.03.2024	Hähnchenbrustfilet Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren mit heller Soße	Milch-Schnitzel A1,C,G Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren mit heller Soße	Butterkeks-Milchpudding A1,C,G
Mittwoch 13.03.2024	Tortellini a la Verdi & Möhrensalat mit Zitronendressing	Tortellini a la Verdi & Möhrensalat mit Zitronendressing	Birne
Donnerstag 14.03.2024	Gemüsegulasch Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Gemüsegulasch Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Apfel
Freitag 15.03.2024	Querbeet Gemüseeintopf I Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tagelbrötchen A1	Querbeet Gemüseeintopf I Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi mit Tagelbrötchen A1	Milchreis G,BIO mit Kirschen


Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Änderungen vorbehalten

Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide <small>(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</small> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte <small>(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</small> I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere	
	Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat

SPEISEPLAN





Woche 12 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 18.03.2024	Schwäbische Maultaschen A1,C,G,I in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette	Tortelloni gef. Spinat A1,C,G,I in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette	Vanille-Quarkspeise G
Dienstag 19.03.2024	Bratwurst J Geflügel J Kartoffelstampf und Rotkohl	Gemüse-Bratwurst Kartoffelstampf und Rotkohl	Apfel
Mittwoch 20.03.2024	Brokkolisuppe G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Brokkolisuppe G Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln	Dampfnudeln A1,C,G m. Bourbon-Vanillesoße G
Donnerstag 21.03.2024	Lachs in Frischkäsesoße G,I Möhren, Sellerie, Porree mit Salzkartoffeln & Eisbergsalat m. Kräuterdressing	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse-Knuspergkruste A1,G,H1,H2,I Möhren, Sellerie, Porree & Eisbergsalat m. Kräuterdressing	Schoko-Milchpudding G, BIO
Freitag 22.03.2024	Milchschnitzel A1,C,G mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Gemüseschnitzel A1,C,G mit Pusztasoße Paprika Tomatensoße & Naturreis	Birne


Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Änderungen vorbehalten

Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)	
	B Krebstiere	I Sellerie	
	C Eier	J Senf	
	D Fisch	K Sesamsamen	
	E Erdnüsse	L Schwefeldioxid / Sulfite	
	F Soja	M Süßlupinen	
	G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere	
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	
	2 mit Antioxidationsmittel	8 mit Farbstoff	
	3 mit Geschmacksverstärker	9 geschwefelt	
	4 mit Süßungsmittel	10 gewachst	
	5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	11 geschwärzt	
	6 enthält eine Phenylalaninquelle	12 mit Phosphat	

SPEISEPLAN



Woche 13 2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 25.03.2024	Blumenkohltaler A1 mit Kartoffelstampf G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Milchschnitzel A1,C,G mit Kartoffelstampf G & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Vanille-Quarkspeise G
Dienstag 26.03.2024	Karotten-Kürbis-Rösti A1,G mit Kräutersoße G & Naturreis	Quinoa-Erbesen-Frikadelle A1,G mit Kräutersoße G & Naturreis	Kirschquark G
Mittwoch 27.03.2024	Geschnetzeltes „Züricher Art“ G, SCHWEIN Champignons Zwiebeln mit Spätzle A1,C,G & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes „Züricher Art“ G, Champignons Zwiebeln mit Spätzle A1,C,G & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vanillejoghurt G
Donnerstag 28.03.2024	Knusperfisch (Seehecht) A1,C,D mit Erbsen-Tomatensoße & Spirelli	Tortellini m. Käsefüllung A1,C,D mit Erbsen-Tomatensoße	Stracciatella-Quarkspeise G mit Schokostückchen
Freitag 29.03.2024	Eieromelette C,G mit Spinat und Salzkartoffeln	Eieromelette C,G mit Spinat und Salzkartoffeln	Apfel

Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Änderungen vorbehalten

Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)
	B Krebstiere	I Sellerie
	C Eier	J Senf
	D Fisch	K Sesamsamen
	E Erdnüsse	L Schwefeldioxid / Sulfite
	F Soja	M Süßlupinen
	G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
	2 mit Antioxidationsmittel	8 mit Farbstoff
	3 mit Geschmacksverstärker	9 geschwefelt
	4 mit Süßungsmittel	10 gewachst
	5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	11 geschwärzt
	6 enthält eine Phenylalaninquelle	12 mit Phosphat