

SPEISEPLAN 12.09. - 16.09.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
VORSPEISE	Bunter Möhrensalat ^{2,4,5E} <small>mit Mais, Paprika + Radieschen in Kräuterdressing</small>	Leipziger Allerlei ¹² <small>(Erbsen, Möhren, Spargel)</small>	Rohkost ^R	Rohkost ^R	Krautsalat "Kassisch" ²	VORSPEISE
	Rohkost ^R	Rohkost ^R	Balkangemüse ¹² <small>(Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais)</small>	Bunte Blattsalate <small>(Lollo, Eichblatt, Feldsalat) mit Cocktailsdressing^{2,7,11,12E}</small>	Rohkost ^R	
			Brötchen ^{WZ}		Brötchen ^{WZ}	
DGE	Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen und BIO-Nudeln ^{WZ}	Bunter Couscous ^{WZ} mit Tomaten, Zucchini, Mais, Kichererbsen und BIO-Couscous	Kichererbsen-Gemüse- Eintopf ¹² mit Gewürz-Weizen ^{WZ}	Gefüllte Paprika <small>EL,ML,SE,WZ</small> mit Letschosoße (Tomatensoße mit Auberginen + Paprika) mit Naturreis	Heringsstipp ^{14,EL,FL,ML,SE} mit Äpfeln und Gewürzgurke in Sahnesoße mit Petersilien- Schwenkkartoffeln ¹⁷	DGE
MENÜ 1	Pasta della casa ^{12,16,ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten, Käse + Geflügelschinkenstreifen	Schweineschnitzel <small>EL,ML,SE,WZ</small> "JägerArt" Champignonrahmsauce ^{ML} und BIO-Kartoffeln	Hähnchen nuggets ^{12,16,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} und BIO-Reis	Königsberger Klopse <small>EL,ML,SE,WZ</small> gekochte Fleischklöße in feiner Kapernsoße ^{ML} mit BIO-Kartoffeln	Geflügelfleischkäse ^{12,16} mit Bratensoße ^{5E} ○ BIO-Kartoffeln ○ BIO-Nudeln ^{WZ}	MENÜ 1
MENÜ 2	Semmelknöde ^{EL,WZ} mit Pilzrahmagout ^{ML}	Bulgur-Gemüse-Bratling <small>EL,HF,ML,SE,WZ</small> mit BIO-Bulgur mit Champignonrahmsauce ^{ML} und BIO-Kartoffeln	Gemüse nuggets ^{12,16,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} und BIO-Reis	Indisches Gemüsecurry ^{2,ML} mit Blumenkohl, Möhren + Erbsen mit BIO-Reis	Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie	MENÜ 2
MENÜ 3					Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie mit Geflügelwürstchen ^{12,14}	MENÜ 3
VEGAN	Kartoffel-Spinat-Plätzchen ^{12,EL} mit Soße und Naturreis	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße	Gemüse in heller Currysoße mit Blumenkohl, Möhren, Ananas, Kokosmilch und BIO-Reis	Gefüllte Paprika ^{5E} mit Letschosoße (Tomatensoße mit Auberginen + Paprika) mit Naturreis	Feine Kartoffelsuppe ^{5L} mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie	VEGAN
MENÜ	BIO-Nudeln ^{WZ} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} mit Tomatensoße	MENÜ
DESSERT	Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{10E,HF,ML,SO,WZ}	Cremige Quarkspeise ^{ML}	Frischobst ⁰	Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)	Frischobst ⁰	DESSERT
	Frischobst ⁰	Frischobst ⁰	Apfel-Pflaumen-Kompott ^{2,12} +Soße mit Vanillegeschmack ^{10,12,ML}	Frischobst ⁰	Götterspeise ¹² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML}	

1 = Konservierungsstoffe
2 = Antioxidationsmittel
4 = Süßungsmittel
7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
12 = Farbstoffe
13 = geschwefelt
15 = geschwärzt
16 = Phosphat
Dl = Dinkel
El = Ei
EH = Erdnuss
Fl = Fisch

GE = Gerste
HF = Hafer
HN = Haselnüsse
KN = Cashewnüsse
SM = Sesam
KT = Krebstiere
SO = Soja
MA = Mandeln
WN = Walnüsse
ML = Milch/Laktose
WZ = Weizen
RD = Roggen

R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika
SE = Senf
SF = Schalenfrüchte
D = täglich und saisonal
SL = Sellerie
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas sowie für die Schulpflege und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

= vegetarisch
 = lactosefrei
 = glutenfrei
 = vegan
 Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-012

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.