

SPEISEPLAN 13.02. - 17.02.2023 (KW07)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
VORSPEISE	X Rohkost ^R	X Amerk. Möhrenfrischkost ^{2,EL,ML,SE} <small>mit Ananas, Rosinen + Sonnenblumenkernen</small>	BIO-Erbsen-Möhren-Gemüse	Süß saurer Linsensalat ² in Essig-Öl-Dressing	Rohkost ^R	VORSPEISE
	Brötchen ^{WZ}	Rohkost ^R	Rohkost ^R	Rohkost ^R	Waldorfsalat ^{EI,HN,ML,SE,SF,SL} mit Sellerie, Apfel + Nüssen in Joghurdressing	
DGE	Linseneintopf ^{2,SL,SE} BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch	Griech. Nudelauf ^{ML,WZ} mit Hirtenkäse, Tomaten und weißem Bohnen	X Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Kräuterrahmsoße ^{ML} und BIO-Stampfkartoffeln ¹²	Karotten-Lachs-Auflauf mit Maccaroni ^{FI,ML,WZ}	Quinoa-Gemüse-Auflauf ^{EI,ML} mit BIO-Quinoa, Blattspinat und Kürbis	DGE
MENÜ 1	X Rinderfrikadelle ^{EI,SE,ML,WZ} mit Paprikasoße "Ungarische Art" ^{4,7,SL} X BIO-Nudeln ^{WZ} BIO-Reis	X Putengeschnetzeltes ^{SE,SO,WZ} "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Bambussprossen und BIO-Reis	Tortellini al forno ^{EI,ML,WZ} mit Tomaten, Paprika und Putenbruststreifen	Schweinefilet- geschnetzeltes "Westfälisch" ^{SE} mit Spitzkohl, Möhren mit BIO-Kartoffeln	Hähnchenbrustfilet (natur) mit Rosmarin-Soße und BIO-Kartoffeln	MENÜ 1
MENÜ 2	3 Maultaschen ^{EI,SL,WZ} im Gemüsesud mit Möhren, Porree, Sellerie dazu 1 Brötchen ^{WZ}	X BIO-Nudeln ^{WZ} mit "Arrabiata"-Soße (mit Tomate, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch)	X Mehrkornbratling ^{DI,EI,HF,ML,SE,WZ} mit Kräuterrahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln BIO-Nudeln ^{WZ}	Blumenkohl-Käse- Bratling ^{EI,ML,WZ} mit Soße und BIO-Kartoffeln	Kartoffelauf ^{EI,ML} "Holländisch" mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl und Möhre	MENÜ 2
MENÜ 3	Linseneintopf ^{2,SL,SE} BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch mit Geflügelwürstchen ^{SE,SL,ML,1/6}					MENÜ 3
VEGAN	Linseneintopf ^{2,SE,SL} BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch	X vegane Kötterbular ^{SO} mit Preiselbeerrahmsoße und BIO-Kartoffeln	Bauernsuppe ^{SL} mit BIO-Kartoffeln, Lauch, Möhre, Zucchini und Sellerie	Hirse-Gemüse-Ragout mit BIO-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl und Möhren	Quinoa-Gemüse-Pfanne mit BIO-Quinoa, Blattspinat und Kürbis	VEGAN
MENÜ	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	MENÜ
DESSERT	Birnenquark ^{ML}	Frischobst ⁰	Winterquark mit Mandarinen ^{ML}	Frischobst ⁰	Stracciatellacreme ^{12,ML}	DESSERT
	Frischobst ⁰	Müslijoghurt ^{GE,HF,HN,ML,SF,WZ}	Frischobst ⁰	Berliner ^{EI,ML,WZ}	Frischobst ⁰	



1 = Konservierungsstoffe 2 = Antioxidationsmittel 4 = Süßungsmittel 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 12 = Farbstoffe 13 = geschwefelt 15 = geschwärzt 16 = Phosphat DI = Dinkel EI = Ei EN = Erdnuss FI = Fisch	GE = Gerste HF = Hafer HN = Haselnüsse KN = Cashewnüsse SM = Sesam KT = Krebstiere SO = Soja MA = Mandeln WN = Walnüsse ML = Milch/Laktose WZ = Weizen RO = Roggen	R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika SE = Senf SF = Schalenfrüchte 0 = 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 Schulverpflegung 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.

SSPEISEPLAN 20.02. – 24.02.2023

	Rosenmontag	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
VORSPEISE		X Rohkost ^R	Apfel-Möhren-Frischkost ^R	Bunter Krautsalat ^{2,4,SE} mit grüner Paprika und Möhre in Kräuter-Senf-Dressing	Rohkost ^R	
		BIO-Möhrengemüse	Rohkost ^R	X Rohkost ^R	Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing ^{2,4,7,EI,SE}	
		Brötchen ^{WZ}			Sauerkraut ^{SU,2}	
DGE		BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe	Lachs-Spinat-Auflauf ^{FI,ML,WZ} mit Maccaroni	X Pasta della casa ^{ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten und Käse	Linsenbolognese ^{SL} mit Möhren, Sellerie + Lauch mit Bandnudeln ^{WZ}	
MENÜ 1		Frikadelle ^{EI,SE,WZ} (mit Rinderhack) mit Pfefferrahmsoße ^{ML} und BIO-Kartoffeln	Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika und BIO-Kartoffeln	X Pasta della casa ^{1,2,16,ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen	Kasslerbraten ^{1,2,16,SL} (vom Schwein) mit Bratensoße ^{SE} mit BIO-Kartoffeln	
MENÜ 2		X Cannelloni ^{EI,ML,SL,WZ} mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse überbacken	X Gefüllte Paprika ^{EI,ML,SE,WZ} mit Zwiebeln, Hirtenkäse und geriebenen Gouda mit Kräutersoße und BIO-Reis		Getreide-Gemüse- Bratling ^{GG,WZ,SE,ML,EI,HF,SL} mit Bratensoße ^{SE} mit BIO-Kartoffeln	
MENÜ 3		BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe mit Rinderhackeinlage		Gemüsepfanne ^{ML} mit Geflügelbruststreifen BIO-Reis		
VEGAN		BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe	X Gemüsegulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika und BIO-Kartoffeln	X Asiatischer Gemüsetopf "süß-sauer" mit BIO-Reis	Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und grünen Bohnen)	
MENÜ			2 Pfannkuchen ^{EI,ML,WZ} mit Zimt und Zucker	2 Pfannkuchen ^{EI,ML,WZ} mit Zimt und Zucker	2 Pfannkuchen ^{EI,ML,WZ} mit Zimt und Zucker	
DESSERT		Kirschjoghurtspeise ^{ML}	Frischobst ⁰	Frischobst ⁰	Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch)	
		Frischobst ⁰	Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln,	Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}	Frischobst ⁰	

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Antioxidationsmittel
- 4 = Süßungsmittel
- 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 12 = Farbstoffe
- 13 = geschwefelt
- 15 = geschwärzt
- 16 = Phosphat
- DI = Dinkel
- EI = Ei
- EN = Erdnuss
- FI = Fisch

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

- R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika
 - SE = Senf
 - SF = Schalenfrüchte
 - 0 = 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 Schulverpflegung 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.