


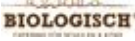
SPEISEPLAN April 2019

MONTAG, 01.04.2019

Menü 1

Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar, dazu Djuvec-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)

Menü 2

Vollkorn-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)  

DIENSTAG, 02.04.19

Menü 1

Eine Rindswurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing ^{1, 2, 3, 5}

Menü 2

Zwei Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurt dressing ^{1, 3, 5} 

MITTWOCH, 03.04.19

Menü 1

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2

Drei Kartoffelreibekekuchen, dazu Apfelmus ³

DONNERSTAG, 04.04.2019

Menü 1

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren ⁹

Menü 2

Spätzle mit Champignonsauce, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

FREITAG, 05.04.2019

Menü 1

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Reis 

Menü 2

Vegetarische Lasagne mit Sojabolognese, dazu Salat mit Himbeerdressing

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

| | | |
|----------------------------|----------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 5 geschwefelt | 9 mit Süßungsmittel |
| 2 mit Konservierungsstoff | 6 geschwärzt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 7 gewachst | 11 mit Milcheiweiß |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 8 mit Phosphat | |



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



MONTAG, 08.04.2019

Menü 1

Seehechtfilet im Knuspermantel mit Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2

Drei Falaffel mit Gemüse-Couscous (Karotten, Erbsen, Paprika),
dazu Kräuterquark

DIENSTAG, 09.04.2019

Menü 1

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Reis 1, 5 😊

Menü 2

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli)
Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

MITTWOCH, 10.04.2019

Menü 1

Hamburger zum selbst Zusammenbauen mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9 😊

Menü 2

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 3

DONNERSTAG, 11.04.2019

Menü 1

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu Rahmsauce, Salzkartoffeln und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing 1, 2, 3, 5, 8

Menü 2

Spaghetti mit Tomatensauce,

dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

FREITAG, 12.04.2019

Menü 1

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Salat mit Joghurt dressing 1, 5 😊

Menü 2:

Zwei Reistaler mit Kohlrabi-Möhrenrahm, dazu Salzkartoffeln

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

| | | |
|----------------------------|----------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 5 geschwefelt | 9 mit Süßungsmittel |
| 2 mit Konservierungsstoff | 6 geschwärzt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 7 gewachst | 11 mit Milcheiweiß |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 8 mit Phosphat | |



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



MONTAG, 15.04.2019
Osterferien

DIENSTAG, 16.04.2019
Osterferien

MITTWOCH, 17.04.2019
Osterferien

DONNERSTAG, 18.04.2019
Osterferien

FREITAG, 19.04.2019
Osterferien

MONTAG, 22.04.2019
Osterferien

DIENSTAG, 23.04.2019
Osterferien

MITTWOCH, 24.04.2019
Osterferien

DONNERSTAG, 25.04.2019
Osterferien

FREITAG, 26.04.2019
Osterferien

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

| | | |
|----------------------------|----------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 5 geschwefelt | 9 mit Süßungsmittel |
| 2 mit Konservierungsstoff | 6 geschwärzt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 7 gewachst | 11 mit Milcheiweiß |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 8 mit Phosphat | |



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



MONTAG, 29.04.2019

Menü 1

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2

Bunte Spirelli mit Käsesauce

und Knabbermöhren (100% Bio)  

DIENSTAG, 30.04.2019

Menü 1

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

| | | |
|----------------------------|----------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 5 geschwefelt | 9 mit Süßungsmittel |
| 2 mit Konservierungsstoff | 6 geschwärzt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 7 gewachst | 11 mit Milcheiweiß |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 8 mit Phosphat | |



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039

