

SPEISEPLAN Februar 2019

MONTAG, 04.02.19

Menü 1

Fleischkäse (Geflügel) mit dunkler Bratensauce,
dazu Apfelrotkohl und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Paprikasauce,
dazu Reibekäse ^{1, 5} 😊

DIENSTAG, 05.02.19

Menü 1

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),
dazu Parmesan und Chinakohl-Mais-Salat
in Joghurtdressing ^{2, 3}

Menü 2

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing 😊

MITTWOCH, 06.02.19

Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Bio-Basmatireis 😊

Menü 2

Schnupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Frenchdressing

DONNERSTAG, 07.02.19

Menü 1

Kartoffelrahmsuppe mit Rindswürstchen in Scheiben,
dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3, 5} 😊

Menü 2

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Knabber-Gurken

FREITAG, 08.02.2019

Menü 1

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Menü 2

Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

😊 = 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, 11.02.2019

Menü 1

Frikadelle (Rind) mit Schwarzwurzelrahmgemüse,
dazu Salzkartoffeln

Menü 2

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen,
dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip 

DIENSTAG, 12.02.2019

Menü 1

Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 8} 

Menü 2

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

MITTWOCH, 13.02.2019

Menü 1

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2

Milchschnitzel mit Tomatensauce und Bio-Spirelli,
dazu Bio-Knabbermöhren ³

DONNERSTAG, 14.02.2019

Menü 1

Gulasch vom Rind mit Bio-Penne,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 3, 5} 

Menü 2


Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
dazu Bio-Erbsegemüse und Spätzle ^{1, 3, 5}


FREITAG, 15.02.2019

Menü 1

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Bratensauce, Möhrengemüse und Bio-Reis ^{1, 2, 5}

Menü 2

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurtdressing 

 = 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, 18.02.2019

Menü 1

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat,
dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),
dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}

DIENSTAG, 19.02.2019

Menü 1

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing 😊

Menü 2

Drei Kartoffelreibekekuchen, dazu Apfelmus ³

MITTWOCH, 20.02.2019

Menü 1

Lasagne al Forno vom Rind, dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2

Gnocchi mit Basilikumpestosauce,
dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ³

DONNERSTAG, 21.02.2019

Menü 1

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Frenchdressing ³

Menü 2

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

FREITAG, 22.02.2019

Menü 1

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce und Weizen-Ebly,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

😊 = 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, 25.02.2019

Menü 1

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³

DIENSTAG, 26.02.2019

Menü 1

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing ⁹

Menü 2

Allgäuer Käsespätzle
mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

MITTWOCH, 27.02.2019

Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous (Karotte, Erbse, Paprika), dazu Tomaten-Dip ³ 😊

Menü 2

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat,
Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

DONNERSTAG, 28.02.2019

Menü 1

Drei Cevapcici (Rind) mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken ^{1, 5} 😊

Menü 2

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

FREITAG, 01.03.2019

Menü 1

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2

Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

😊 = 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

