

SPEISEPLAN Mai 2019

Montag, 29.04.19

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}

Mittwoch, 01.05.19

Feiertag

Donnerstag, 02.05.19

Menü 1

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

Menü 2

Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese und Parmesan 

Freitag, 03.05.2019

Menü 1

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2,3,5,8} 

Menü 2

Eine Gemüsefrikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten) mit Rahmsauce, dazu Bio-Penne und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1,3,5,8}

 = 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, 06.05.2019

Menü 1

Drei Hackbällchen (Rind) mit Champignonsauce, dazu Bio-Vollkornspirelli 

Menü 2

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio) ³ 

DIENSTAG, 07.05.2019

Menü 1

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Gnocchi und Salat mit Frenchdressing 

Menü 2

Drei Gemüsemautaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

MITTWOCH, 08.05.2019

Menü 1

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat in Joghurdressing ² 

Menü 2

Bio-Rigatonelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen, dazu Fetawürfel und Salat mit Mangodressing

DONNERSTAG, 09.05.2019

Menü 1

Ungarisches Gulasch (Rind) mit schwäbischen Spätzle, dazu Knabbermöhren ^{1, 5}

Menü 2

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 

FREITAG, 10.05.2019

Menü 1

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8} 

Menü 2

Zwei Veggi Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Tomatensauce und Bio-Reis, 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	



MONTAG, 13.05.2019

Menü 1

Ein Hähnchenschenkel mit Paprikasauce dazu Salzkartoffeln ^{1, 5} 😊

Menü 2

Bunte Bio-Spirelli mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout, dazu Parmesan ²

DIENSTAG, 14.05.2019

Menü 1

Hokifischfilet natur mit Möhrenrahm, dazu Salzkartoffeln
und Knabbergurken ³ 😊

Menü 2

Milchschnitzel mit Tomatensauce, dazu Weizen-Ebly und Salat ^{1, 5}

MITTWOCH, 15.05.2019

Menü 1

Lasagne al Forno vom Rind, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ³

Menü 2

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

DONNERSTAG, 16.05.2019 Veggie-Tag



Menü 1

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout

Menü 2

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Bärlauchpestosauce, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing ³ 😊

FREITAG, 17.05.2019

Menü 1

Putenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Möhren Bio-Reis

Menü 2

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln 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



MONTAG, 20.05.2019

Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Bio-Basmatireis 😊

Menü 2

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark und Knabbermöhren

DIENSTAG, 21.05.2019

Menü 1

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Salat mit Himbeerdressing ^{3,5}

Menü 2

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

MITTWOCH, 22.05.2019

Menü 1

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken ^{2,9} 😊

Menü 2

Drei Königsberger Klopse mit Kräuternerbsen und Bio-Reis

DONNERSTAG, 23.05.2019

Menü 1

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Orecchiette, dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1,5} 😊

Menü 2

Kartoffelpüree mit Bio-Erbesen-Möhrenrahmgemüse

Orecchiette sind eine Pasta-Art, die aus Apulien in Italien stammt. Man nennt sie daher auch Orecchiette pugliesi. Sie sind das Symbol der Stadt Bari, werden jedoch in allen Teilen Apuliens verzehrt und sind wie ein Nationalgericht

FREITAG, 24.05.2019

Menü 1

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki, dazu Gemüsebulgur

Menü 2:

Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse, 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



MONTAG, 27.05.2019

Menü 1

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln

Menü 2

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese (Soja, Tomaten, Karotten), dazu Parmesan ² 😊

DIENSTAG, 28.05.2019

Menü 1

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 5} 😊

Menü 2

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Salzkartoffeln ¹

MITTWOCH, 29.05.2019

Menü 1

Seelachs mit Tomaten-Basilikum-Marinade, dazu Dillsauce, Bio-Reis und Knabbermöhren 😊

Menü 2

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüseschnitzel (Karotte, Sellerie, Lauch), Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

DONNERSTAG, 30.05.2019

Feiertag

FREITAG, 31.05.2019

Menü 1

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu bunte Bio-Spirelli und Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

😊 = 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

