

SPEISEPLAN Januar 2022

Montag den 03.01.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse, dazu Knabbermöhren ^{1, 2, 5}

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5} 😊

Dienstag den 04.01.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw ^{3, 5}

Menü 2:

PASTA - Penne mit Spinatsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Mittwoch den 05.01.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse),
dazu Bio-Reis ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 06.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Menü 2:

PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Tomatensauce und Parmesan ²

Freitag den 07.01.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Spätzle und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 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	



Montag den 10.01.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing ^{1, 3, 4, 5} 😊

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren ³

Dienstag den 11.01.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³ 😊



Mittwoch den 12.01.

Menü 1:

Seelachs mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Menü 2:

Gemüseknödel mit Champignonrahm, dazu Knabbergurken

Donnerstag den 13.01.

Menü 1:

Erbseintopf mit Rindswurst dazu Bio-Vollkornbaguette ²

Menü 2:

Erbseintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 3:

Pflaumen-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Freitag den 14.01.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Parmesan und Salat mit Joghurt dressing ²

Menü 2:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse 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 den 17.01.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Dienstag den 18.01.

Menü 1:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit saurer Sahne, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce, dazu Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Mittwoch den 19.01.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing

Donnerstag den 20.01.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Knabbermöhren 😊

Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Freitag den 21.01.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce und Semmelknödel

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) 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	



Montag den 24.01.

Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli ^{2, 3}

Menü 2:

Milchschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Gurkensalat ^{2, 3, 4, 5} 😊

Dienstag den 25.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffelsuppe mit Bio-Vollkornbaguette ³ 😊

Menü 3:

Apfel-Crumble mit Vanillesauce

Mittwoch den 26.01.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gewürzgerken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 😊 

Donnerstag den 27.01.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis ^{1, 2, 3} 😊

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) 

Freitag den 28.01.

Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{3, 4, 9} 😊

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Möhren-Apfel-Salat 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

