

SPEISEPLAN Februar 2022

Montag den 31.01.

Menü 1:

Rindergulasch, dazu Spinat-Spätzle ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) ³ 

Dienstag den 01.02.

Menü 1:

Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse

Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe, dazu Bio-Vollkornbaguette / Bio-Vollkornbrötchen 😊

Mittwoch den 02.02.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika),
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelaufbau mit Tomatensauce und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie)
(100% Bio) 

Donnerstag den 03.02.

Menü 1:

Überbackener Gnocchi Auflauf mit Pute und Brokkoli in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 

Menü 2:

Spinatknödel mit Schmandsauce, dazu Linsengemüse ^{3, 8} 😊

Freitag den 04.02.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip 😊

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5}

😊 = 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 07.02.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing 😊

Menü 2:

Gemüsetaler mit einem Kräuterdip und Bio-Salzkartoffeln, dazu cremiger Karottensalat ^{3, 8}

Dienstag den 08.02.

Menü 1:

Gemüse Eintopf mit Bio-Gemüse mit Rindswurstscheiben, dazu Bio Vollkornbaguette / Bio-Vollkornbrötchen ^{2, 3}

Menü 1 vegetarisch:

Gemüse Eintopf mit Bio-Gemüse, dazu Bio-Vollkornbaguette / Bio-Vollkornbrötchen 😊

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 09.02.

Menü 1:

Pochiertes Fischfilet mit Dillsauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken 😊

Menü 2:

PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie), dazu Paprikasauce und Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Donnerstag den 10.02.

Menü 1:

Blumenkohlaler mit Sonnenblumenkernsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln

Menü 2:

Winterliches Gemüseragout, dazu Bio-Reis 😊

Freitag den 11.02.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, 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 den 14.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Bio-Reis 😊

Menü 2:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

Dienstag den 15.02.

Menü 1:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce

Menü 2:

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Bio-Reis (100% Bio) ³  

Mittwoch den 16.02.

Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln ³ 😊

Menü 2:

Sojagulasch mit Bio-Spätzle, dazu Salat mit Joghurtdressing ^{2, 3}

Donnerstag den 17.02.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip und Salat mit Frenchdressing ^{3, 4} 😊

Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit Bio-Vollkornbaguette / Bio-Vollkornbrötchen (100% Bio) ³  

Freitag den 18.02.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, 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	



Montag den 21.02.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Semmelknödel und Knabbermöhren ^{1, 5}

Menü 2:

Penne mit Gemüsegulasch, dazu saure Sahne (100 % Bio) 

Dienstag den 22.02.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette / Bio-Vollkornbrötchen 

Menü 2:

Drei Reibekuchen mit Apfelmus ³

Mittwoch den 23.02.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree ^{1, 5}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 24.02.

Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung und Kräuterdip, dazu Gemüsereis ¹

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Freitag den 25.02.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle, dazu Erbsen und Möhrenrahmgemüse ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus),
dazu Bio-Reis und asiatischer Gurkensalat ^{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	



Montag den 28.02.

Menü 1:

PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken

Menü 2:

Falafel mit Bio-Gemüse-Couscous (Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip ³ 😊

Dienstag den 01.03.

Menü 1:

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Bio-Vollkornbaguette / Bio-Vollkornbrötchen ^{2, 3, 8}

Menü 1 vegetarisch:

Linseneintopf mit Bio-Vollkornbaguette / Bio-Vollkornbrötchen (100% Bio) ³ 😊 

Menü 2:

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Mittwoch den 02.03.

Menü 1:

Burger zum selbst Zusammenbauen mit einer Gemüsefrikadelle, Tomaten, Salat, Gurken und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Salat mit French-Dressing ^{3, 4}

Donnerstag den 03.03.

Menü 1:

Zwei Kartoffeltaschen, dazu Tomatensauce, Bio-Reis und Apfel-Karottensalat ³ 😊

Menü 2:

Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Möhren-Kartoffelpüree

Freitag den 04.03.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat, dazu Salat mit Joghurtdressing (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	

