

## Speiseplan Dezember 2019

### Montag den 02.12.

#### Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Paprikasauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup>  

### Dienstag den 03.12.

#### Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel und Erbsengemüse <sup>3</sup> 

#### Menü 2:


Drei Gemüseaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2</sup>

### Mittwoch den 04.12.

#### Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce, dazu Spätzle  
und Salat mit Himbeerdressing

#### Menü 2:

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

### Donnerstag den 05.12.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln  
und Knabbermöhren <sup>3, 9</sup> 

#### Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)  
in Kürbis-Bechamelsauce

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

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung in 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	



### Freitag den 06.12.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Möhregemüse und Bio-Reis <sup>1, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Blumenkohl mit Semmelbröseln, dazu Kräutersauce und Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup>

### Montag den 09.12.

#### Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffeln <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

#### Menü 2:


Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan <sup>2</sup> 😊

### Dienstag den 10.12.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Spirelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>1, 3, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

### Mittwoch den 11.12.

#### Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing,  
Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup> 😊

#### Menü 2:

Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie), dazu Käsesauce  
und Salat mit Himbeerdressing

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

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



### Donnerstag den 12.12.

#### Menü 1:

Erbseintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

#### Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffelpüree mit Bio-Möhrenrahmgemüse

### Freitag den 13.12.

#### Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 😊

#### Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm, dazu Salat mit Mangodressing

### Montag den 16.12.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis 😊

#### Menü 2:

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

### Dienstag den 17.12.

#### Menü 1:

Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce 😊

#### Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce, Weizen-Ebly und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing<sup>1, 3</sup>

### Mittwoch den 18.12.

#### Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Joghurtdressing<sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis und Knabbermöhren 😊

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

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



## Donnerstag den 19.12.

### Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs-Tomatencremesauce, dazu Knabbergurken 😊

### Menü 2:

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

## Freitag den 20.12.

### Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki, dazu Bio-Reis und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing<sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

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

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

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung in 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

