

## SPEISEPLAN Februar 2020

### Montag den 03.02.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Bio-Reis und Knabbergurken <sup>1, 5, 8</sup> 😊

#### Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

### Dienstag den 04.02.

#### Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika),  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Nudelauflauf mit Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) in Tomatensauce (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Mittwoch den 05.02.

#### Menü 1:

Eine Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit saurer Sahne, dazu Vollkornbaguette 😊

### Donnerstag den 06.02.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:


Zwei Spinatknödel mit Käsesauce und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

### Freitag den 07.02.

#### Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und  
Salat mit Frenchdressing <sup>1, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Bunte Spirellinudeln mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse (100% Bio) <sup>3</sup> 

😊 = 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 10.02.

#### Menü 1:

Frikadelle vom Geflügel mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Gemüse (Spinat, Karotten, Sellerie)-Tortelloni mit Paprikasauce und Möhrensalat <sup>1, 5</sup> 😊

### Dienstag den 11.02.

#### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup> 😊

### Mittwoch den 12.02.

#### Menü 1:

Seelachs in Krosspanade mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 😊

#### Menü 2:


Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <sup>3</sup>

### Donnerstag den 13.02.

#### Menü 1:

Überbackener Nudelaufbau mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Freitag den 14.02.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken,  
dazu Currysauce und Bio-Basmatireis 😊

#### Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

😊 = 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 17.02.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse und Bio-Reis 😊

**Menü 2:**

Tortilla mit Kartoffeln, Mais, Paprika, Kräuterquark, dazu Salat mit Balsamico-Dressing

**Dienstag den 18.02.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio)  3

**Mittwoch den 19.02.**

**Menü 1:**

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, gebackenen Seehechtfilet, Tomaten, Salat, Gurken  
und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9 😊

**Menü 2:**

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu grünes Bohnengemüse und Spätzle 1, 5

**Donnerstag den 20.02.**

**Menü 1:**

Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar,  
dazu Gemüsebulgur (Wirsing, Zwiebeln, Karotten) und Salat mit Frenchdressing

**Menü 2:**

Zwei Spinatschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Möhrensalat 3 😊

**Freitag den 21.02.**

**Menü 1:**

Kalbsgulasch mit Bio-Penne, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3

**Menü 2:**

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken 😊

😊 = 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 24.02.

#### Menü 1:

Frikadelle (Rind) mit Kohlrabirahmgemüse, dazu Salzkartoffeln

#### Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Tomaten) mit Vollkornreis (100 % Bio)  

### Dienstag den 25.02.

#### Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken <sup>1, 5</sup> 

#### Menü 2:

Drei Falafel mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip <sup>3</sup>

### Mittwoch den 26.02.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup> 

#### Menü 2:


Gnocchi mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

### Donnerstag den 27.02.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 

### Freitag den 28.02.

#### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und zwei Kartoffelknödel <sup>1, 5</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 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	



😊 = 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

