

SPEISEPLAN April 2020

Mittwoch den 01.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,
dazu Bio-Bulgur und Paprikadip ³ 😊

Donnerstag den 02.04.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken ⁹ 😊

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese
und Mozzarella überbacken

Freitag den 03.04.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffel-Pastinaken-Püree mit Möhren-Rahmgemüse ^{3, 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	



Montag den 06.04.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis 😊

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 

Dienstag den 07.04.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat 2

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus 3 😊

Mittwoch den 08.04.

Menü 1:

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel), dazu Knabbergurken

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Vollkornreis,
dazu Salat mit Joghurtdressing 1, 5 😊

Donnerstag den 09.04.

Menü 1:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

Menü 2:

Spätzle mit Champignonsauce, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing 3 😊

Freitag den 10.04.

-Karfreitag-

😊 = 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 13.04.

-Ostermontag-

Dienstag den 14.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Milchreis mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren),
dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 15.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Möhrencremesuppe mit Reis, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 16.04.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Vegetarische Spinat-Ricotta-Bällchen in Schnittlauchsaucе,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing

Freitag den 17.04.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ³ 😊

Menü 2:

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Mangodressing

😊 = 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 20.04.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Knabbermöhren 😊

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark

Dienstag den 21.04.

Menü 1:

Rindergeschneitztes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse), dazu Kartoffelpüree ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Mittwoch den 22.04.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Bratensauce, Bio-Orecchiette und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ³ 😊

Donnerstag den 23.04.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Risolée kartoffeln und Knabbergurken ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Freitag den 24.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

😊 = 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 27.04.

Menü 1:

Rinderfiletstreifen mit Karotten und Bambussprossen, dazu asiatische Bio-Nudeln ^{1, 2, 3, 8} 😊

Menü 2:

Ein Sojaschnitzel mit Ratatouillegemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika), dazu Bio-Reis ^{2, 3, 5}

Dienstag den 28.04.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie),
dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Himbeerdressing ³

Mittwoch den 29.04.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5, 8, 9} 😊

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Donnerstag den 30.04.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Geflügel) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu Weizen-Ebly ^{1, 5}

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

😊 = 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

