

SPEISEPLAN August 2020

Montag den 03.08.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Knabbergurken ^{1,5} 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse

Dienstag den 04.08.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce, dazu Blumenkohl und kleine Bio-Kartoffeln ^{1,3,5}

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie),
dazu Paprikasauce und Salat mit Joghurtdressing ^{1,5} 😊

Mittwoch den 05.08.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Mangodressing 😊

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süßsaurem Dip,
dazu Bio-Basmatireis ^{1,2,3}

Donnerstag den 06.08.

Menü 1:

Überbackener Nudelaufwurf (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 😊  

Freitag den 07.08.

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1,5} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce und Bio-Dinkelreis,
dazu Möhrensalat ¹

😊 = 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 10.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Bio-Orecchiette und Knabbermöhren ^{1,5} 😊

Menü 2:

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

Dienstag den 11.08.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar, dazu Djuvec-Bio-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika) und Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Eier-Omelette mit Bio-Salzkartoffeln und Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce) ³ 😊

Mittwoch den 12.08.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einem gebackenen Seehechtfilet, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1,2,3,5,9} 😊

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Donnerstag den 13.08.

Menü 1:

Asiatische Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen, dazu Bio-Basmatireis ^{1,2,3}

Menü 2:

Drei Falaffel auf Bio-Gemüse-CousCous (Zucchini, Erbsen, Paprika) mit Joghurt-Minz-Dip 😊

Freitag den 14.08.

Menü 1:

Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und Knabbergurken ^{2,3,8} 😊

Menü 2:

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

😊 = 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 17.08.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

Dienstag den 18.08.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken 😊

Mittwoch den 19.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

3 Kartoffelreibekuchen, dazu Bio-Apfelmus ^{2, 3}

Donnerstag den 20.08.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ³ 😊

Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,
dazu Bio-Bulgur und Kräuterquark

Freitag den 21.08.

Menü 1:

Vier Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,
dazu Bio-Möhrengemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

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

😊 = 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 24.08.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Knabbergurken ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese (Soja, Tomaten, Karotten) und Parmesan ² 😊

Dienstag den 25.08.

Menü 1:

Hokifilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing ³ 😊

Menü 2:


Allgäuer Käsespätzle, dazu Möhrensalat

Mittwoch den 26.08.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing ^{3, 5}

Menü 2:


Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio) 😊 

Donnerstag den 27.08.

Menü 1:

Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern ³

Menü 2:

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, Reibekäse, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Freitag den 28.08.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki und Kritharaki (griechische Nudeln), dazu Salat mit Mangodressing

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (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 31.08.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Möhrensalat ³ 😊

Dienstag den 01.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli, dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3} 😊

Mittwoch den 02.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly ^{1, 5} 😊

Menü 2:


Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, veganem Bratling, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Donnerstag den 03.09.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³ 😊 

Freitag den 04.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 9} 😊

Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing 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	

