

## SPEISEPLAN September 2020

### Montag den 31.08.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Möhrensalat <sup>3</sup> 😊

### 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 <sup>1, 3</sup> 😊

### Mittwoch den 02.09.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly <sup>1, 5</sup> 😊

#### Menü 2:


Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, veganem Bratling, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

### Donnerstag den 03.09.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Freitag den 04.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 9</sup> 😊

#### Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing <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 07.09.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce, dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Dinkelreis <sup>1,5</sup>

**Menü 2:**

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce,  
dazu Knabber-Gurken 😊

**Dienstag den 08.09.**

**Menü 1:**

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu Bio-Salzkartoffeln und  
Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>2,3</sup>

**Menü 2:**

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing <sup>1,5</sup> 😊

**Mittwoch den 09.09.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Spätzle, dazu Salat <sup>2,3</sup>

**Donnerstag den 10.09.**

**Menü 1:**

Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind) mit Preiselbeeren in dunkler Sauce,  
dazu Bio-Vollkornreis und Möhrensalat <sup>1,5</sup> 😊

**Menü 2:**

Erseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette

**Freitag den 11.09.**

**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3,8</sup> 😊

**Menü 2:**

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <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	



**Montag den 14.09.**

**Menü 1:**

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

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

**Dienstag den 15.09.**

**Menü 1:**

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2</sup>

**Menü 2:**

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 



**Mittwoch den 16.09.**

**Menü 1:**


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

**Menü 2:**

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup>

**Donnerstag den 17.09.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,  
dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>

**Freitag den 18.09.**

**Menü 1:**

Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce und Möhrensalat 

**Menü 2:**

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille  
(Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 5</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 21.09.****Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten), dazu Kräuterquark <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten) mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken <sup>3, 8</sup> 😊

**Dienstag den 22.09.****Menü 1:**

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>2, 3</sup> 😊

**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 23.09.****Menü 1:**

Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli, dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>3</sup> 😊

**Menü 2:**

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

**Donnerstag den 24.09.****Menü 1:**

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit saurer Sahne, dazu Bio-Weizenbaguette 😊

**Menü 2:**

Milchschnitzel in Tomatensauce, Ebly und Chinakohl-Mais-Salat <sup>2, 3</sup>

**Freitag den 25.09.****Menü 1:**

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

Kartoffelrahmsuppe mit Bio-Vollkornbaguette (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 28.09.**

**Menü 1:**

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

**Menü 2:**

Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan <sup>2</sup> 😊

**Dienstag den 29.09.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurdressing <sup>3</sup> 😊

**Menü 2:**

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Mittwoch den 30.09.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Rettich <sup>2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

**Donnerstag den 01.10.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 😊

**Menü 2:**

Kürbiscrèmesuppe mit Bio-Vollkornbaguette (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

