

SPEISEPLAN Oktober 2020

Montag den 28.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan ² 😊

Dienstag den 29.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurdressing ³ 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 30.09.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Rettich ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Donnerstag den 01.10.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 😊

Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 

Freitag den 02.10.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip, dazu Bio-Salzkartoffeln und Möhrensalat ³

Menü 2:

Überbackener Vollkornnudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

😊 = 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 05.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Möhrensalat ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Dienstag den 06.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit dunkler Sauce und Blumenkohl-Kartoffelpüree,
dazu Salat mit Mangodressing ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Knabbergurken

Mittwoch den 07.10.

Menü 1:

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel), dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Kürbiscurry mit Kichererbsen, dazu Bio-Basmatireis 😊

Donnerstag den 08.10.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Joghurtdressing 😊

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark

Freitag den 09.10.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus, dazu Bio-Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 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	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Montag den 12.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis ^{1,5} 😊

Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Schnittlauchsauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken

Dienstag den 13.10.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Möhrengemüse und Bio-Orecchiette ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing
(100 % Bio)  

Mittwoch den 14.10.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Himbeerdressing ² 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 15.10.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Kartoffelecken und Möhrensalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Zwei Veggi-Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Tomatensauce und
Bio-Weizenebly, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Freitag den 16.10.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbisbechamelsauce
😊

😊 = 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 19.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette

Dienstag den 20.10.

Menü 1:

Nudel (Bio-Penne)-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 5}

Menü 2:

Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout 😊

Mittwoch den 21.10.

Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, Fischfrikadelle (Seelachs) Tomaten, Salat, Gurken und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

Donnerstag den 22.10.

Menü 1:

Vollkornspirelli mit Käsesauce und Möhrensalat (100% Bio) 😊 

Menü 2:

Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

Freitag den 23.10.

Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing ^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

2 Spinatschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Möhrensalat ^{3, 5, 11}

😊 = 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 26.10.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle, dazu Möhrensalat

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis (100 % Bio) 

Dienstag den 27.10.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Himbeerdressing ³ 

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse und Tomaten-Gurken-Salat in Essig-Öl-Dressing ^{3, 8}

Mittwoch den 28.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Donnerstag den 29.10.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmragout, dazu Knabbergurken 

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Freitag den 30.10.

Menü 1:

Kartoffelrahmsuppe mit Rindswurstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe, dazu Bio-Vollkornbaguette 

 = 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

