

## SPEISEPLAN November 2020

### Montag den 02.11.

#### Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und grünes Bohnengemüse 😊

#### Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Möhrensalat (100% Bio) 

### Dienstag den 03.11.

#### Menü 1:

Hokifilet natur mit Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln<sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf (Kartoffeln, Karotten, Spinat) mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurdressing

### Mittwoch den 04.11.

#### Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Erbsegemüse und Kräuterspätzle<sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Frenchdressing<sup>3, 4</sup> 😊

### Donnerstag den 05.11.

#### Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken<sup>2</sup>

#### Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Dinkelreis und cremiger Karottensalat 😊

### Freitag den 06.11.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkorn-Spirelli und Parmesan, dazu Salat mit Mangodressing<sup>1, 2, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit 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 09.11.

#### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit dunkler Sauce, dazu Rosenkohl und Bio-Salzkartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Zwei Spinatknödel mit Pilzrahmsauce und Möhrensalat 😊

### Dienstag den 10.11.

#### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken), dazu Parmesan und Knabbergurken <sup>2</sup>

#### Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Kräutersauce, Erbsen-Kartoffelpüree und Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup> 😊

### Mittwoch den 11.11.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:

Erbseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette

### Donnerstag den 12.11.

#### Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis <sup>1, 5, 8</sup> 😊

#### Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker

### Freitag den 13.11.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

#### Menü 2:

Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie), dazu Käsesauce und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing <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 16.11.**

**Menü 1:**

Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Ajvar,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus und Möhrensalat <sup>3</sup> 😊

**Dienstag den 17.11.**

**Menü 1:**

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan  
und Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Vollkornreis  
und Salat mit Himbeerdressing 😊

**Mittwoch den 18.11.**

**Menü 1:**

Gänsekeule in Gänsejus mit Apfelrotkohl, dazu Kartoffelklöße <sup>3, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup>

**Donnerstag den 19.11.**

**Menü 1:**

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,  
dazu dunkle Bratensauce, Maisgemüse und Bio-Weizen-Ebly <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup> 😊

**Freitag den 20.11.**

**Menü 1:**

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce

**Menü 2:**

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln <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 23.11.**

**Menü 1:**

Bio-Rigatonelli mit Lachs in Tomatencreme, dazu Knabbergurken 😊

**Menü 2:**

Orientalisches Marktgemüse (mit Zucchini, Karotten, Kichererbsen),  
dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip

**Dienstag den 24.11.**

**Menü 1:**

Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und  
kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)  

**Mittwoch den 25.11.**

**Menü 1:**

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und bunte Bio-Spirelli <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

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



**Donnerstag den 26.11.**

**Menü 1:**

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und  
Salat mit Mangodressing <sup>3, 8</sup> 😊

**Menü 2:**

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süßsaurem Dip,  
dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup>

**Freitag den 27.11.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis und Chinakohl-Mais-Salat  
in Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta) mit Möhrenbolognese und Mozzarella  
überbacken, dazu 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 30.11.

#### Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette

#### Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Möhrensalat 😊

### Dienstag den 01.12.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise und Bio-Vollkorn-Reis,  
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

#### Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Parmesan 2, 3

### Mittwoch den 02.12.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Wildkräuterjus, dazu Bio-Gemüse-Couscous  
(Sellerie, Paprika, Karotte) 1, 3, 5 😊

#### Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat,  
Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

### Donnerstag den 03.12.

#### Menü 1:

Rinderbraten mit dunkler Sauce, dazu Apfelrotkohl und zwei Kartoffelknödel 1, 5 😊

#### Menü 2:

Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

### Freitag den 04.12.

#### Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Paellareis (Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Kräuterquark

#### Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, 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	

