

SPEISEPLAN Januar 2021

Montag den 04.01.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli, dazu Möhrensalat ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis ^{1, 5}

Dienstag den 05.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Mittwoch den 06.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Grünkernbratling mit zwei Gemüseknödeln (Porree, Karotten, Sellerie) mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Donnerstag den 07.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurdressing 😊

Menü 2:


Vegan - Tortelloni mit Gemüsebolognese (Kartoffeln, Karotten, Sellerie) -Füllung (Soja), dazu Tomatensauce und Reibekäse

Freitag den 08.01.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse und kleinen Kartoffeln (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 11.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 

Dienstag den 12.01.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous (Karotten, Paprika, Sellerie),
dazu Tomaten-Joghurt-Dip ³

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Salzkartoffeln (100 % Bio) ³ 😊 

Mittwoch den 13.01.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Menü 2:

Milchschnitzel mit zwei Blumenkohl-Käse-Talern, dazu Bio-Spinatsauce und Kartoffel-Blumenkohlpüree
😊

Donnerstag den 14.01.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu kleine Bio-Kartoffeln und
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 😊

Menü 2:

Drei Marillenknödel (Aprikosenfüllung) mit Vanillesauce ^{1, 3}

Freitag den 15.01.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Parmesan und Salat mit Himbeerdressing ²

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse 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 18.01.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Bio-Möhrenrahmgemüse 😊

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark und Knabbergurken

Dienstag den 19.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Veggi-Sticks (Grillgemüse) mit Tomatensauce und Bio-Reis 1, 2, 3, 5 😊

Mittwoch den 20.01.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Karottensalat 2, 3, 8

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 3 😊

Donnerstag den 21.01.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing 3, 9 😊

Menü 2:


Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Spinatsauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3

Freitag den 22.01.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce und Semmelknödel

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Bio-Vollkornbaguette (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 25.01.

Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini, dazu grüne Tagliatelle 😊

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

Dienstag den 26.01.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Mittwoch den 27.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsebratling mit Kartoffelgratin, Brokkoli und Grünkern, dazu Möhrensalat (100% Bio) 😊



Donnerstag den 28.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Schmand-Dip 😊

Freitag den 29.01.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken ³ 😊

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Balsamicodressing ^{1, 2, 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

