

## Speiseplan Januar 2020

### Donnerstag den 02.01.

#### Menü 1:

Hähnchenbrust mit Champignonsauce, dazu bunte Bio-Spirelli und Salat mit Himbeerdressing

#### Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 

#### Dessert:

Gemischter Blechkuchen

### Freitag den 03.01.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat<sub>2,9</sub> 

#### Menü 2:

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

#### Dessert:

Obst der Saison 

### Montag den 06.01.

#### Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis<sub>1,5,8</sub>

#### Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio)<sub>3</sub> 

#### Dessert:

Kirschquark

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch 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	



## Dienstag den 07.01.

### Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Bratensauce, Spätzle und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Vegan - Tortelloni mit Gemüse (Spinat, Karotten, Sellerie)-Füllung mit Tomatensauce und Knabbermöhren 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Mittwoch den 08.01.

### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Knabbergurken <sup>1, 5</sup> 😊

### Menü 2:

Zwei Gemüseknödel mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

### Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

## Donnerstag den 09.01.

### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Spätzle und Möhrengemüse <sup>1, 5</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch 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	



## Freitag den 10.01.

### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly und Karottensalat <sup>1, 3, 5</sup> 😊

### Menü 2:

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)



### Dessert:

Apfel-Streuselkuchen <sup>3, 8</sup>

## Montag den 13.01.

### Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous (Karotten, Paprika, Sellerie),  
dazu Tomaten-Joghurt-Dip <sup>3</sup> 😊

### Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse <sup>3</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 14.01.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,  
dazu Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis <sup>1, 5</sup> 😊

### Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Salzkartoffeln (100 % Bio) <sup>3</sup>



### Dessert:

Birnenquark

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch 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



### Mittwoch den 15.01.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:


Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  **BIOLOGISCH**  
DEUTSCHE QUALITÄTSSCHULEN & KITAS

#### Dessert:

Mini-Amerikaner

### Donnerstag den 16.01.

#### Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing<sup>3</sup> 

#### Menü 2:

Bio-Milchreis mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren), dazu Zimt und Zucker

#### Dessert:

Obst der Saison 

### Freitag den 17.01.

#### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Parmesan und Salat mit Balsamicodressing<sup>1, 2, 3</sup> 

#### Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken

#### Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce<sup>1</sup>

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung in 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 20.01.

### Menü 1:

Hähnchengulasch mit bunten Bio-Spirelli, dazu Erbsengemüse 😊

### Menü 2:

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

### Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter<sub>3</sub> 😊

## Dienstag den 21.01.

### Menü 1:

Chili con Carne (Kidneybohnen, Mais, Paprika) vom Rind  
mit Saurer Sahne und Bio-Vollkornbrot

### Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Schnittlauchsauce, dazu kleine  
Bio-Kartoffeln und Salat mit Himbeerdressing<sub>3</sub> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Mittwoch den 22.01.

### Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit Ketchup,  
dazu Blumenkohl-Kartoffelpüree und Bio-Knabbermöhren<sub>2, 3, 8</sub>

### Menü 2:

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

### Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch 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	



## Donnerstag den 23.01.

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing 

### Menü 2:

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

### Dessert:

Obst der Saison 

## Freitag den 24.01.

### Menü 1:

Rinderbraten mit dunkler Sauce, dazu Apfelrotkohl und zwei Kartoffelknödel <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) <sup>3</sup>  

### Dessert:

Donut <sup>1</sup>

## Montag den 27.01.

### Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini,  
dazu grüne Tagliatelle 

### Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

### Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch 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	





## Dienstag den 28.01.

### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette <sup>2, 3, 5, 8</sup> 😊

### Menü 2:

Bio-Rigatonelli mit Möhrenbolognese und Parmesan, dazu Salat mit Mango-Dressing<sup>2</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Mittwoch den 29.01.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

### Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

## Donnerstag den 30.01.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Grünkern und Brokkoli, dazu Knabber-Möhren (100% Bio) 😊 

### Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

😊 = 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	



**Freitag den 31.01.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse.  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Dessert:**

Obst der Saison 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

😊 = 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	

