

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_{2,9} 

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis_{1,2,3}

Dessert:

Obst der Saison 

Montag den 06.01.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis_{1,5,8}

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio)₃ 

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 ^{1, 2, 3, 5, 8}

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 ^{1, 5} 😊

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 ^{1, 5}

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 ^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

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



Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ^{3, 8}

Montag den 13.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse ³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 14.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

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



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^{1, 5}

Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Dessert:

Mini-Amerikaner

Donnerstag den 16.01.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³ 

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^{1, 2, 3} 

Menü 2:

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

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce¹

 = 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	



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 Schokosplitter₃ 😊

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 Himbeerdressing₃ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 22.01.

Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit Ketchup,
dazu Blumenkohl-Kartoffelpüree und Bio-Knabbermöhren_{2, 3, 8}

Menü 2:

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

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	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Donnerstag den 23.01.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing 

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Tomatensalat ³

Dessert:

Obst der Saison 

Freitag den 24.01.

Menü 1:

Rinderbraten mit dunkler Sauce, dazu Apfelrotkohl und zwei Kartoffelknödel ^{1, 5}

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) ³  

Dessert:

Donut ¹

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 ³

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 ^{2, 3, 5, 8} 😊

Menü 2:

Bio-Rigatonelli mit Möhrenbolognese und Parmesan, dazu Salat mit Mango-Dressing²

Dessert:

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 29.01.

Menü 1:

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

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 ^{1, 2, 3}

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 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 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	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039

