

Speiseplan



Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ sowie für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
08.02.2021 bis 12.02.2021	Buchstaben- Gemüse-Eintopf (Sellerie-Möhren-Lauch) ^{a1,h} Baguette ^{a1} Frisches Obst	Nudeln ^{a1} mit Käse-Sahnesoße ^{a1,h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Muffins ^{9,a1,m}	Bratwurst ^(Pute) 4,9,h mit Kartoffelpüree ^m Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Chili con Carne (Rind-Paprika-Mais-Bohnen) ^h mit Reis Kirsch-Joghurt ^{1,9,m}	Pan. Seelachsfilet ^{a1,d} mit Salzkartoffeln Spinat ^{h,m} Frisches Obst
vegetarisch	-----	-----	Veg. Schnitzel ^{9 a1,c,h,m}	Chli sin Carne ^h	Veg. Knusperfilet ^{9 a1,c,h,m}
15.02.2021 bis 19.02.2021	Geschloßen	Nudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,h} ger. Käse ^m Frisches Obst	Frikadellen ^(Kalb) mit Vollkornreis Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Erbsensuppe ^h mit Kartoffeln und Sellerie Baguette ^{a1} Stracciatella-Joghurt ^{1,9,m}	Backfisch ^{a1,d} (Seelachs) mit Bulgur Gemüesticks mit Kräuter-Dip ^{h,i,m} Frisches Obst
vegetarisch	-----	-----	Veg. Frikadellen ^{9 a1,c,h,m}	-----	Veg. Schnitzel ^{9 a1,c,h,m}
22.02.2021 bis 26.02.2021	Hähnchengeschnetzeltes ^{a1,h,m} mit Vollkornreis Brokkoligemüse Frisches Obst	Nudel-Zucchini-Auflauf ^{a1,h,m} Heidelbeer-Joghurt ^{1,9,m}	Lachssoße ^{a1,d,h,m} mit Reis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Carbonara ^(Truthahn) a1,h,m mit Nudeln ^{a1} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Kartoffel-Creme-Suppe ^{h,m} Baguette ^{a1} Schokopudding ^{9,m}
vegetarisch	Tofugeschnetzeltes ^{a1,f,h,m}	-----	Tomatensoße ^h	Tomatensoße ^{a1,m}	-----
01.03.2021 bis 05.03.2021	Hähnchenragout ^{a1,h,m} mit Vollkornreis Möhrengemüse Erdbeer-Joghurt ^{1,9,m}	Spirelli ^{a1} mit Thunfischsoße ^{a1,d,h} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark ^m Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Wirsing-Kartoffel-Möhren- Creme-Suppe ^{h,m} Baguette ^{a1} Vanillepudding ^{9,m}	Bolognese ^(Rind) a1,h mit Vollkornnudeln ^{a1} ger. Käse ^m Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
vegetarisch	Soja-Ragout ^{a1,h,m}	Kräuter-Sahne-Soße	-----	-----	Tofu-BologneseSoja- Ragout ^{a1,h}

Liste der Zusatzstoffe : 01 Farbstoffe, 02 Konservierungsstoffe, 03 Antioxidationsmittel, 04 Geschmacksverstärker, 05 geschwefelt, 06 geschwärzt, 07 gewachst, 08 Phosphat, 09 Süßungsmittel

Liste der Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Schalenfrüchte, h Sellerie, i Senf, j Sesamsamen, k Schwefeldioxid, l Lupine, m Milch und Milchprodukte, n Weichtiere

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüse Eintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepfanne: Karotten, Mais, Erbsen, Paprika

Leipziger Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel

Gemüsebolognese: Karotten, Lauch, Sellerie

Ratatouille: Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Tomate, Paprika

Gemüse-Cocos-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten