



KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 07 15.02.-19.02.2021	MO	bunter Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch dazu ein Schokopudding (E,A,Se,M,EN)	-	-		KW 07 15.02.-19.02.2021				
	DI	Milchreis mit kaltem Vanilleapfelragout u. Zucker (1,M)	-	-						
	MI	Tortellini in einer Tomaten-Käsesoße mit Obst der Saison (A,M,E,Se)	-	-						
	DO	gebackenes Seelachsfilet an Dillrahmsoße mit Gemüsereis (A,M,F,Sf,Se)	-	-						
	FR	feiner Rindergulasch mit Nudelhörnli (A,M,Se)	-	-						
KW 08 22.02.-26.02.2021	MO	Süßkartoffeleintopf mit Jagdwurstwürfel dazu ein Fruchtejoghurt (A,B,S,Se)	zartes Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse und Butterreis (A,E,M,Se)	-		KW 08 22.02.-26.02.2021				
	DI	Kita: Vorsuppe feine Quarkkeulchen mit Apfelmus (A,M,E,5)	Kochklopse in Kapernsoße mit Salzkartoffeln (A,M,ES,Se)	-						
	MI	leckere Nudelhörnlis mit einer Jagdwurst-Tomatensoße dazu Obst der Saison (A,M,Se,E)	Grillhacksteak in Letschosoße mit Kartoffelpüree dazu Obst (A,S,Sf,6)	-						
	DO	buntes Eierragout mit Petersilienkartoffeln und Salat d. Saison (E,A,M,Se,Sf)	Knusper-Seelachsnaguetts an einer Tomatenbasilikumsoße mit Stampfkartoffeln und Salat der Saison (A,M,F)	-						
	FR	feine Kürbissuppe mit einer Toastscheibe und einer Banane (A,M,Se)	feine Makkaroni Chips mit Bratensoße und Jägerschnitzel (A,M,Se,E)	-						



Änderungen vorbehalten



**Allergene:**  
 A = Gluten haltiges Getreide Weizen  
 B = Gluten haltiges Getreide Gerste  
 K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 SJ = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sf = Senf  
 Ses = Sesam  
 S = Schalenfrüchte  
 L = Lupinen  
 W+ = Weichtiere  
 Sp = Suplhite

**Inhaltsstoffe:**  
 1 Farbstoff  
 2 Konservierungsstoffe  
 3 Antioxidationsmittel  
 4 Phosphat  
 5 Süßungsmittel  
 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.03.2016



Name/Gruppe (Klasse)

---



---



---





KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 09 01.03.-05.03.2021	MO	Pichelsteiner Gemüseeintopf dazu ein Schokopudding (A,Se,E,EN)	Leberkäse mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (A,Se,M,3,5)	vegetarische Kartoffelsuppe mit einem Dessert (A,Se,M)		KW 09 01.03.-05.03.2021				
	DI	Eierkuchen mit Apfel-Zimtragout und Zucker (A,M,E,5)	Rindergeschnetzeltes mit schwäbischen Eierspätzle (E,Se,A)	vegetarische Kartoffel-suppe mit einem Dessert (A,Se,M)						
	MI	leckere Makkaroni Chips mit einer Bolognesesoße dazu Obst der Saison (A,M,Se)	Geflügelpaella mit Gemüse und Basmatireis dazu Obst der Saison (A,B,Se,E,M)	drei Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (A,M,E,5)	bunte Spirellis mit einem Jägerschnitzel an Tomatensoße (A,E,Se)					
	DO	gebackenes Seelachsfilet mit einer Zitronenbuttersoße, Kartoffeln und Salat (S,E,M,A,F)	bunte Hackfleischpfanne mit Böhmischem Knödeln dazu Salat (A,E,Se,Sf)	drei Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (A,M,E,5)						
	FR	feine Blumenkohl-cremesuppe mit Weißbrot und einem bunten Früchtedessert (M,A,Se)	großes Hähnchen-schnitzel an Rahmsoße mit Nudeln (A,E,M,Se)	drei Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (A,M,E,5)						
KW 10 08.03.-12.03.2021	MO	Curry-Hähncheneintopf mit Kürbiswürfeln und einem Aprikosenkompott (M,A,1,Sf,S)	Beefsteak mit Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln (A,Se,Sf,N,E)	Hefeklöße mit Vanille-soße und Mohnzucker (A,M,5)		KW 10 08.03.-12.03.2021				
	DI	leckerer Griesmus mit kaltem Kirschkompott, Zucker (S,M,1,5)	leckere Tigelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (Se,Sf,1,5)	Hefeklöße mit Vanille-soße und Mohnzucker (A,M,5)						
	MI	bunte Spirelli's mit Wurstgulasch und einem Obst (A,M,Se,E)	feiner Rahmspinat mit Ei und Salzkartoffeln dazu Obst (E,M,Se,A)	Käsetortellini mit Schmelzkäsesoße und Reibekäse (A,M,E,Se)	Rieser Gabelspagettis mit einer Bolognesesoße (A,E,Se)					
	DO	Helgoländer Fischragout mit Salzkartoffeln und einem Salat der Saison (A,F,M)	Schweinebraten mit Apfelrotkohl und Kartoffeln und Salat der Saison (M,A,Se)	Käsetortellini mit Schmelzkäsesoße und Reibekäse (A,M,E,Se)						
	FR	bunter Reiseintopf mit jungem Gemüse und Hühnerfleisch dazu Obst (A,M,Se)	bunte Nudeln mit Truthahngeschnetzelten (A,E,Se,M)	Käsetortellini mit Schmelzkäsesoße und Reibekäse (A,M,E,Se)						



Änderungen vorbehalten

**Allergene:**

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SJ = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sf = Senf
- SeS = Sesam
- S = Schalenfrüchte
- L = Lupinen
- W+ = Weichtiere
- Sp = Suplhite

**Inhaltsstoffe:**

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.03.2016



Name/Gruppe (Klasse)

---



---



---