

## SPEISEPLAN



## Bestellschein

Sep./Okt. - KW 39/KW 40

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 39	27.09.-02.10.2021	<b>MO</b> Bunter Gräupchen-eintopf mit Kasslerwürfel, Landbrot und einem Schokopudding (E, A, M, Se, EN)	Römerbraten mit Möhrengemüse, Soße und Salzkartoffeln (A, M, Se, Sf)	Semmelklöße mit Kräuter-Käsesoße und Parmesan (M, E, Se, A)		KW 39				
		<b>DI</b> Leckerer Griesmus mit kaltem Kirschrugout, dazu Zimt und Zucker (S, M, 1, 5)	Hähnchen Nuggets mit Süßsaurer Soße und Langkornreis (A, Se)	Tortellini mit Kräuter-Käsesoße und Parmesan						
		<b>MI</b> Bunte Spirellis mit Bolognese, dazu ein Obst (A, M, Se, Sf, E)	Bauernroulade mit Gemüserahm und Salzkartoffeln, dazu Obst der Saison (A, Se)	Gebackene Brokkoliröschen mit Stampfkartoffeln (A, M, Se, E)	Farfalle mit gebackenen Fleischklößchen und einer Tomatenbasilikumssoße					
		<b>DO</b> Saftiger Schweinegulasch mit böhmischen Knödeln, dazu Salat (A, E, M, Sf, Se)	Gebuttertes Backfischfilet an Honig-Senfsoße mit Selleriepüree, dazu Salat der Saison (Se, M, F,A)	Kaiser-Germknödel mit Vanillesoße und Mohnzucker (M, E)						
		<b>FR</b> Feines Porridge Haferflocken, Kokosmilch und Trockenobst, dazu ein Pfirsichkompott (A, M, EN, E, 5, 2, 1)	Zartes Schweineragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (A, E, M, Sf, Se)	Kaiser-Germknödel mit Vanillesoße und Mohnzucker (M, E)						
KW 40	04.10.-08.10.2021	<b>MO</b> Pichelsteiner Gemüseintopf mit Landbrot, dazu ein Erdbeerpudding (A, Se, E)	Leckere Kochklopsen in Kapernsoße mit Salzkartoffeln (A, M, E, S, Se)	Asiatische Frühlingsrolle mit einer Süß-Saurer Soße (A, Se, M)		KW 40				
		<b>DI</b> Zweierlei Hefeklöße mit Vanillesoße und Zucker (A, M, 5)	Bayrischer Leberkäse mit Gemüserahm und Salzkartoffeln (S, Se, A, Sf, E)	Asiatische Frühlingsrolle mit einer Süß-Saurer Soße (A, Se, M)						
		<b>MI</b> Makkaronichips mit Currywurstgulasch, dazu ein Obst (A, M, Se, E)	Gyros mit Zaziki und Langkornreis, dazu Obst (A, M, Se)	Drei Quarkkälchen mit Apfelkompott und Zucker (A, M, E)	Dreili Nudeln mit Tomatensoße und einem Jägerschnitzel (A, E, Se)					
		<b>DO</b> Rotbarschfilet mit einer Tomaten-Basilikumsoße und Kartoffelstampf, dazu Salat der Saison (A, M, F, Se)	Feines Schweinegeschnetzeltes mit Eierspätzle, dazu Salat der Saison (A, E, M, Se)	Drei Quarkkälchen mit Apfelkompott und Zucker (A, M, E)						
		<b>FR</b> Brokkoli-Blumenkohl-suppe mit Landbrot, dazu ein Dessert (M, A, Se)	Feine Hähnchenbrust mit Rahmsoße und Möhrengemüse und Langkornreis (A, M, Se)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A, M, Se, E)						



Änderungen vorbehalten

**Allergene:**

- A = Glutenhaltiges Getreide/Weizen
- B = Glutenhaltiges 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)

---



---



---

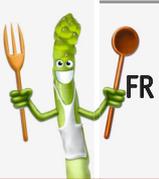
## SPEISEPLAN



## Bestellschein

Oktober - KW 41/KW 42

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 41 11.10.-15.10.2021	MO	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu ein Karamellpudding (A, Se, Sf, M, EN)	Zartes Rindergeschnetzeltes mit böhmischen Knödeln (A, M, Se)	Käsetortellini mit Schmelzkäsesoße und Reibekäse (A, M, E)		KW 41 11.10.-15.10.2021				
	DI	Feine Quarkkälchen mit Apfelmus, Zucker und Zimt (A, M, E, 5)	Leckere Kraut-Nudelpfanne mit bunter Hackfleischsoße (A, E, M, Se)	Käsetortellini mit Schmelzkäsesoße und Reibekäse (A, M, E)						
	MI	Nudelhörnli mit einem Jägerschnitzel, dazu Obst der Saison (A, M, Se, E)	Truthahngeschnetzeltes mit Kurkumareis, dazu Obst der Saison (A, M, Se)	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Salzkartoffeln (Se, Sf, A)	Makkaroni mit Putengeschnetzelten und Rucola (A, M, Se, E)					
	DO	Gebackener Fischburger mit Dillrahmsoße und Langkornreis, dazu Salat der Saison (F, Se, A, M)	Feiner Krustenschinken mit Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln, dazu Salat der Saison (A, M, Se)	Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A, M, E, 5)						
	FR	Feiner Erbseneintopf mit Kasslerwürfel, Landbrot und einem Dessert (S, A, Se, 5, 6)	Grilligel mit einer Tomaten-Letzschosoße und Kartoffelpüree (Se, M, A)	Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A, M, E, 5)						
KW 42 18.10.-22.10.2021	MO	Süßsaure Kartoffelstücke mit Landbrot, dazu ein Karamellpudding (A, Se)	Gebackene Fleischklopse mit Balkangemüse und Petersilienkartoffeln (A, M, Se)	Salzkartoffeln mit Butter und Kräuterquark (M)		KW 42 18.10.-22.10.2021				
	DI	Vorsuppe: Kitas Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker / Zimt (A, M, E, 5)	Hähnchenbrust in einer Tomaten-Bärlauchsoße mit bunten Nudeln (A, M, E, 1)	Salzkartoffeln mit Butter und Kräuterquark (M)						
	MI	Makkaronichips mit einer Schinken-Schmelzkäsesoße, dazu Obst der Saison (A, Se, E)	Saftige Kohlroulade mit Rahmsoße an Petersilienkartoffeln, dazu Obst der Saison (A, Se)	Falafel-Bagel mit einer Gemüseschmelzkäsesoße (S, M, A)	Tortellini mit einer Tomaten-basilikum-soße, dazu Reibekäse (E, A, M, S)					
	DO	Fischfilet mit Spinatfüllung in einer leichten Buttersoße mit Gemüserisotto, dazu Salat (S, E, M, A, F)	Bunte Hackfleischpfanne mit böhmischen Knödeln, dazu Salat der Saison (A, E, M, 5)	Hefeklöße mit Heidelbeeren und Zucker (A, M)						
	FR	Italienische, vegetarische Tomatensuppe mit Nudleinlage, dazu ein Obst (A, M, Se, E)	Saftiges Schweineschnitzel mit Gemüserahm und Kartoffeln (A, M, Se, E)	Hefeklöße mit Heidelbeeren und Zucker (A, M)						



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)

---



---



---