

## SPEISEPLAN

**ACHTUNG FERIEZEIT  
BEACHTEN!**



## Bestellschein

Februar - KW 07/KW 08

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P	
KW 07 14.02.-18.02.2022	MO	Leckerer bunter Gräupcheneintopf mit Landbrot und Schokopudding (E, A, M, Se, EN)	Beefsteak mit Gemüse, Salzkartoffeln und Soße (M, A, Se, Sf)	Bunter Nudleintopf mit einem Dessert (A, E, Se, M)		KW 07 14.02.-18.02.2022					
	DI	Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnzucker (A, M, 1)	Omas bunte Kraut-Nudelpfanne mit einer leichten Hackfleischsoße (A, E, M, Se)	Zwei Spinatknödel mit einer Rahmsoße, dazu Obst (Se, M, A, E)							
	MI	Nudelhörnli mit einem Jägerschnitzel und Tomatensoße, Obst der Saison (A, E, M, Se)	Putengulasch mit Gemüsereis, Obst der Saison (A, Se, M, E)	Zwei Spinatknödel mit einer Rahmsoße, dazu Obst (Se, M, A, E)	Feine Riesaer-Nudelhörnlis mit Bratwurstgulasch (A, M, Se, Sf, E)						
	DO	Kräuterquark mit Kartoffeln, Butter und Leberwurst, dazu Salat (M, A, Se)	Gebackenes Seelachsfilet an Dillrahmsoße mit Stampfkartoffeln, dazu Salat (A, M, F, Sf, Se)	Tiroler Kaiserschmarrn mit einer Vanillesoße und Zucker (A, E, M)							
	FR	Feine Kürbis-Kokossuppe mit Toast und 1 Banane (Se, 5)	Rostbratwurst mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A, Se, Sf, M)	Tiroler Kaiserschmarrn mit einer Vanillesoße und Zucker (A, E, M)							
KW 08 21.02.-28.02.2022	MO	Feine Fleischsoljanka mit Weißbrot und Obst (Se, A, S, Sf, 1, 5)	Zarte Hähnchenbrust mit Gemüse und Butterreis (A, E, M, Se)	Feine Käsetortellini mit einer Schmelzkäse-Gemüserahmsoße (A, M, E, Se)		KW 08 21.02.-28.02.2022					
	DI	Leckerer Grießbus mit Kirschkompott und Zucker (A, M, 5)	Gebackene Fleischklöße mit leichter Tomatensoße und Hefeknödelscheiben (Se, M, A, E)	Feine Käsetortellini mit einer Schmelzkäse-Gemüserahmsoße (A, M, E, Se)							
	MI	Leckere Makkaronichips mit Bratwurstgulasch, dazu Obst der Saison (A, M, E, Se, Sf)	Gefüllte Paprikaschote mit einer Rahmsoße und Petersilienkartoffeln, dazu Obst der Saison (Se, Sf, A)	Vegetarische Gemüsefri-kadelle mit Tomatensoße und Süßkartoffelpüree (A, Se, Sf, 6)	Fussili mit Hähnchenschneitzellen in Tomaten-Basilikumsoße (A, E, M, S)						
	DO	Fischnuggets in einer Honigsenfsoße mit Reis, dazu Salat (F, Se, A, M)	Feines Hacksteak mit Kümmelsoße an Erbsenpüree und Salat (A, M, E)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker (A, E, M, 5)							
	FR	Linsensuppe mit Kasslerfleisch und Landbrot, Mango-Leckermäulchen (A, M, Se)	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln (A, M, Se, Sf)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker (A, E, M, 5)							



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

Februar/März - KW 09/KW 10

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 09 28.02.-04.03.2022	MO	Pichelsteiner, Gemüseeintopf mit Landbrot und einem Erdbeerpudding (A, Se, E)	Königsberger Kochklopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (A, M, E, S, Se)	Vegetarische Kartoffelsuppe mit einem Dessert (A, Se, M)		KW 09 28.02.-04.03.2022				
	DI	Kitas: Vorsuppe Quarkkäulchen mit Apfel-Zimtragout und Zucker (A, M, E, 5)	Feine Kohlroulade in Kümmelsud mit Salzkartoffel (A, E, Se, M)	Bunter mediterraner Kartoffelsalat mit einer vegetarischen Wurst (A, Se, Sf, E)						
	MI	Gabelspaghetti mit einer Jagdwurst-Tomatensoße, dazu Obst der Saison (A, M, Se, E)	Geflügelpaella mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse, dazu Obst der Saison (A, B, Se, E, M)	Vegetarische Calzone mit einer bunten Gemüsevariation (A, M, Se, 5)	Bunte Spirellis mit einem Jägerschnitzel an Tomatensoße (A, E, Se)					
	DO	Gebackener Fischburger an einer Honig-Senfsoße mit Stampfkartoffeln und Salat (F, Se, A, M)	Schweinegeschnetzeltes mit schwäbischen Eierspätzle mit Salat der Saison (E, Se, A, M)	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt (A, M, 1)						
	FR	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe mit Weißbrot und einem Frucht-dessert (M, A, Se)	Hähnchenschnitzel mit Gemüserahmsoße und Kartoffeln (A, E, M, Se)	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt (A, M, 1)						
KW 10 07.03.-11.03.2022	MO	Bunter Nudleintopf mit Hühnerfleisch und Schokopudding (M, A, 1, Sf, S, EN)	Krustenbraten mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (M, A, Se, Sf)	Zwei Polentataschen mit buntem Kaisergemüse (A, M, Se)		KW 10 07.03.-11.03.2022				
	DI	In Kitas: Vorsuppe Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A, M, E, 5)	Blubb-Rahmspinat mit Ei und Salzkartoffeln (E, A, M, Se)	Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnzucker (A, M, 5)						
	MI	Makkaronichips mit einer Schinken-Käsesoße, Obst der Saison (A, M, Se, E)	Leckerer Currywurstgulasch mit Stampfkartoffeln, dazu Obst (A, M, Se, Sf, 1, 5)	Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnzucker (A, M, 5)	Rieser Gabelspaghetts mit einer Bolognesesoße (A, E, Se)					
	DO	Knusperfischfilet mit einer Buttersoße mit Gemüserisotto, dazu Salat der Saison (A, F, M)	Buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis, dazu Salat der Saison (M, A, Se)	Käsetortellini mit Schmelzkäsesoße, dazu Salat der Saison (A, M, E, Se)						
	FR	Buntes Eierragout mit Petersilienkartoffeln (M, A, E)	Grilligel mit Letschosoße an Sahnekartoffelpüree (Se, M, A)	Quarkkäulchen mit Apfelmus und Zucker (A, M, E, 5)						



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)

---



---



---