















KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P	
KW 51 19.12. - 23.12.022	MO	Omas feiner Gräupchen-eintopf mit Landbrot und Kasslerfleisch dazu ein Schokoladenpudding (EN,A,M,Se,E) 	Gyros mit Zaziki und Langkornreis (A,M,Se) 	Kürbiskartoffel-suppe mit einem Obst (A, Se, M) 	NUR BIS MITTWOCH Drellinudeln mit Hähnchenbrust an Tomaten-pesto (A,M,Se,E) 	KW 51 19.12. - 23.12.022					
	DI	Grießmus mit Kirsch-kompott und Zucker (A,M,5) 	Schweineragout mit Kohlrabi-Erbsegemüse dazu Petersilienkartoffeln (A, M, Se) 	Calzone mit Frisch-käsefüllung und einer Gemüsesoße (A,K,E,M,Se,1,5) 							
	MI	Makkaronichips mit einem Jägerschnitzel und Tomatensoße dazu Obst (A,E,Se) 	bunte Hackfleischpfanne mit Kürbispüree dazu Obst (A,E,M,5) 	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker (A,M,E) 							
	DO	gebackenes Seelachsfi-let in Honigsenfsoße mit Langkornreis (Se,M,F,A) 	Putengulasch mit Böhmischn Knödeln (A,M,Se) 	-			-				
	FR	feiner Kartoffelsalat mit einer Wiener Wurst (A,Se,Sf,E) 	Kürbiskokossuppe mit Toastbrot (Se,5) 	-			-				
KW 52 26.12. - 30.12.022	MO	-	-	-	-	KW 52 26.12. - 30.12.022					
	DI	-	-	-	-						
	MI	-	-	-	-						
	DO	-	-	-	-						
	FR	-	-	-	-						

Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Kriebstier 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 = Suphite

































Inhaltsstoffe:

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

Stand: 01.01.2022

Name/Gruppe (Klasse)



KW 1 02.01. - 06.01.2023						KW 1 02.01. - 06.01.2023					
KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P	
KW 1 02.01. - 06.01.2023	MO	Omas bunter Nudel-eintopf mit Hühner-fleisch und einem Erdbeerpudding (M,A,1,Sf,S) 	Königsberger Kochklopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (A,M,E,S,Se) 	buntes Gemüsecurry mit Kartoffeltaschen (A,E,Se,1,5) 	bunte Spirelli mit einem Curry-wurstgulasch (A,M,Se,E) 	KW 1 02.01. - 06.01.2023					
	DI	leckerer Milchreis mit feinem Pfirsichkompott (M, A, 5) 	feine Bauernroulade mit Letzschosoße und Stampfkartoffeln (A,Se,M) 	vegetarischer Gräupcheneintopf mit einem Dessert (M, A, Se, M) 							
	MI	Spagetti arrabiata mit Reibekäse und Obst der Saison (A, M, E) 	feines Schweineragout mit Wiesenchampignons an Böhmischn Knödeln dazu Obst der Saison (A,M,Se) 	drei Quarkkeulchen mit Apfelragout und Zucker (A, M, E, 5) 							
	DO	gebackenes Fischfilet an Dillsoße mit Rotkohl und Kartoffeln dazu ein Salat der Saison (Se,M,A,F) 	Truthahngulasch in leichtem Curcumarahm mit Langkornreis dazu Salat der Saison (Se,A,M) 	drei Quarkkeulchen mit Apfelragout und Zucker (A, M, E, 5) 							
	FR	bunter Gemüseeintopf mit Suppenklösschen dazu Landbrot und ein Dessert (M,A,Se) 	saftiges Schweineschnitzel mit einer Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln (A,M,Se,E) 	Tiroler Spätzlepfanne mit Gemüserahm (A,E,EN,M,1,5) 							
KW 2 09.01. - 13.01.2023	MO	bunte Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel und einem Apfel (A,S,Se) 	saftiger Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln (A,M,Se,Sf,E) 	feiner Nudleintopf mit einem Dessert (M,A,1,Sf,S) 	Drelli-Nudeln mit einer Schinken-käsesoße (A,M,Se,E) 	KW 2 09.01. - 13.01.2023					
	DI	Kitas: Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (A, M, E, 5) 	Bayrischer Leberkäse in Kümmelsensoße mit Möhren und Salzkartoffeln (A,M,Se,Sf) 	Vegetarische Spinatkäsemedaillons mit Butterkartoffeln (A, E, M, 2) 							
	MI	„Nudelhörnli mit einer Bolognese dazu Obst der Saison (A,M,Se,E) 	leckerer Currywurst-gulasch mit Sahne-kartoffelpüree mit Obst der Saison (A,Se,E) 	Rahmchampignons mit Kräuterspätzle (A,E,M,Se,1,5) 							
	DO	Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln dazu Salat der Saison (E,A,M,Se, Sf) 	gebackenes Fischfilet mit Spinatfüllung an einer Tomatensoße mit Stampfkartoffeln dazu Salat der Saison (A,M,F) 	Hefeklöße mit einer Vanillesoße und Mohnzucker (A,M,5) 							
	FR	ital. Tomatensuppe mit Toastbrot und einer Banane (A,M,Se,E) 	Nudelhörnli an Rahmsoße mit Hähnchenbrustfilet (A,M,Se) 	Hefeklöße mit einer Vanillesoße und Mohnzucker (A,M,5) 							

Änderungen vorbehalten

Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Kriebstier 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

Stand: 01.01.2022

Inhaltsstoffe:

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



Name/Gruppe (Klasse)