



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	KW 51 19.12. - 23.12.022				
	DI	Grießmus mit Kirsch-kompott und Zucker (A,M,5)	Schweineragout mit Kohlrabi-Erbsgemüse 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)			Drelinudeln mit Hähnchenbrust an Tomaten-pesto (A,M,Se,E)			
	DO	gebackenes Seelachsfilet in Honigsenfsoße mit Langkornreis (Se,M,F,A)	Putengulasch mit Böhmischem 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	-	-	-	-					

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

Inhaltsstoffe:
Sf = Senf
Ses = Sesam
Sch = Schalenfrüchte
L = Lupinen
W+ = Weichtiere
Sp = Suplhite
1 Farbstoff
2 Konservierungsstoffe
3 Antioxidationsmittel
4 Phosphat
5 Süßungsmittel
6 Geschmacksverstärker
Stand: 01.01.2022



Name / Gruppe (Klasse)

SPEISEPLAN
FERIENZEIT BEACHTEN



Bestellschein
Januar - KW 1 / KW 2

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 Hühnerfleisch und einem Erdbeerpudding (M, A, 1, Sf, S)	Königsberger Kochklopse mit Käpernsoße und Salzkartoffeln (A, M, E, S, Se)	buntes Gemüsecurry mit Kartoffeltaschen (A, E, Se, 1, 5)		KW 1 02.01. - 06.01.2023				
	DI	leckerer Milchreis mit feinem Pfirsichkompost (M, A, 5)	feine Bauernroulade mit Letzschsoße und Stampfkartoffeln (A, Se, M)	vegetarischer Gräupcheneintopf mit einem Dessert (M, A, Se, M)						
	MI	Spaghetti arrabbiata mit Reibekäse und Obst der Saison (A, M, E)	feines Schweineragout mit Wiesenchampignons an Böhmischem Knödeln dazu Obst der Saison (A, M, Se)	drei Quarkkeulchen mit Apfelerlagout und Zucker (A, M, E, 5)	bunte Spirelli mit einem Currywurstgulasch (A, M, Se, E)					
	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 Apfelerlagout und Zucker (A, M, E, 5)						
	FR	bunter Gemüseintopf 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 Nudelintopf mit einem Dessert (M, A, 1, Sf, S)		KW 2 09.01. - 13.01.2023				
	DI	Kitas: Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (A, M, E, 5)	Bayrischer Leberkäse in Kämmelsensoße 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 Currywurstgulasch mit Sahnekartoffelpüree mit Obst der Saison (A, Se, E)	Rahmchampignons mit Kräuterspätzle (A, E, M, Se, 1, 5)	Drelli-Nudeln mit einer Schinkenkäsesoße (A, M, Se, E)					
	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 = 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 = Sulfite

Stand: 01.01.2022

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



Name / Gruppe (Klasse)