

SPEISEPLAN

ACHTUNG FERIEZEIT



Bestellschein

April - KW 15/KW 16

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 15 10.04.-14.04.2023	MO	Feiertag 	Feiertag 	Feiertag 		KW 15 10.04.-14.04.2023				
	DI	Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnzucker (A, M, 1) 	Kartoffelstampf mit einer bunten Hackfleischsoße (A,E,M,Se) 	zwei Spinatknödel mit einer Bärlauchsoße dazu Obst (Se,M,A,E) 						
	MI	leckere Makkaronichips mit Bratwurstgulasch dazu Obst der Saison (A,M, E, Se, Sf) 	Putengulasch mit Gemüse und Hefeknödelscheiben Obst der Saison (A,Se,M,E) 	zwei Spinatknödel mit einer Bärlauchsoße dazu Obst (Se,M,A,E) 	feine Riesaer-Nudelhörnlis mit Currywurstgulasch (A,M,Se, Sf, E) 					
	DO	Kräuterquark mit Kartoffeln, Butter und Leberwurst, dazu Salat (M,A,Se) 	Fischburger an einer Dillrahmsoße mit Gemüsereis dazu Salat (A,M,F,Sf,Se) 	3 Stück Eierkuchen mit Apfelmuskompott/Zucker und Zimt (A,M,E,5) 						
	FR	feine Kürbis-Kokossuppe mit Toast und 1 Banane (Se,5) 	Schnitzel mit Gemüserahm und Petersilienkartoffeln (A,E,EN,M,Se) 	3 Stück Eierkuchen mit Apfelmuskompott/ Zucker und Zimt (A,M,E,5) 						
KW 16 17.04.-21.04.2023	MO	bunter Kohlrabi-Möhreneintopf mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfel dazu Erdbeerpudding (M,A, 1,Sf,S) 	Hähnchengeschnetzeltes mit Langkornreis (A,E,M,Se) 	feine Käsetortellini mit einer Schmelzkäse-Gemüserahmsoße (A,M,E,Se) 		KW 16 17.04.-21.04.2023				
	DI	Leckerer Grießmus mit Pflirsichkompott und Zucker (A,M,5) 	Bauernroulade mit Balkan-gemüserahm und Salzkartoffeln (A,Se,M) 	feine Käsetortellini mit einer Schmelzkäse-Gemüserahmsoße (A,M,E,Se) 						
	MI	Nudelhörnlis mit einem Jägerschnitzel und Tomatensoße Obst der Saison (A,E,M,Se)" 	gefüllte Paprikaschote mit einer Rahmsoße und Petersilienkartoffeln dazu Obst der Saison (Se,Sf,A) 	vegetarische Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Süßkartoffelpüree (A,Se,Sf,6) 	Fussili mit Hähnchengeschnetzelten in Tomaten-Basilikumsoße (A,E,M,S) 					
	DO	Knusperfischfilet mit einer Zitronenbuttersoße mit Gemüse-risotto dazu Salat der Saison (A,F,M) 	feines Grillhacksteak mit Kümmelsoße an Erbsenpüree und Salat der Saison (A,M,E) 	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker (A,E,M,5) 						
	FR	Linsensuppe mit Kasselerfleisch und Landbrot, Mango-Leckermaulchen (A,M,Se) 	Szegediner Gulasch mit Böhmischn Knödeln (A,M,Se,Sf) 	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker (A,E,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 = Suplhite

Inhaltsstoffe:

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

Stand: 01.01.2023



Name/Gruppe (Klasse)

SPEISEPLAN



Bestellschein

April/Mai - KW 17/KW 18

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 17 24.04.-28.04.2023	MO	Pichelsteiner Gemüseintopf 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 17 24.04.-28.04.2023				
	DI	Kitas: Vorsuppe Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A,M,E,5)	Truthahnragout mit buntem Gemüse und Kartoffeln (A,B,Se,E,M)	bunter mediterraner Kartoffelsalat mit einer vegetarischen Wurst (A,Se,Sf,E)						
	MI	Gabelspaghetti mit einer Tomatenbasilikumsoße, Reibekäse und Obst der Saison (A,M,E)	feines Gyros mit Zaziki und Langkornreis dazu Obst der Saison (A,M,Se)	vegetarische Canzone mit einer bunten Gemüsevariation (A,M,Se,5)	bunte Spirellis mit einem Jägerschnitzel an Tomatensoße (A,E,Se)					
	DO	Helgoländer Fischragout mit buntem Gemüserais und Salat der Saison (F, Se,A, M)	Schweinegeschnetzeltes mit Hefeknödelscheiben dazu Salat der Saison (E,Se,A, M)	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt (A, M, 1)						
	FR	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe mit Weißbrot und einem Früchtedessert (M, A, Se)	Hähnchenschnitzel mit Gemüserahmsoße und Kartoffeln (A,E,M,Se)	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt (A, M, 1)						
KW 18 01.05.-05.05.2023	MO	Feiertag	Feiertag	Feiertag		KW 18 01.05.-05.05.2023				
	DI	Milchreis mit Apfelkompott und Zucker (M,A,5)	Grilligel mit Letzschosoße an Sahnekartoffelpüree (Se,M,A)	Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnzucker (A, M,5)						
	MI	Makkaronichips mit einer Bolognesesoße, Obst der Saison (A,M,Se,E)	Plub-Rahmspinat mit Ei und Salzkartoffeln dazu Obst der Saison (E,A,M,Se)	Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnzucker (A, M,5)	Riesaer Gabelspaghettis mit gebackenen Fleischklösschen (A,E,Se)					
	DO	Backfischfilet in einer Honigsenfsoße mit Reis dazu Salat (F,Se,A,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)	leckerer Currywurstgulasch mit Stampfkartoffeln dazu Obst der Saison (A, M, Se,Sf,1,5)	Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (A,M,E,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 = Suplhite

Inhaltsstoffe:

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

Stand: 01.01.2023



Name/Gruppe (Klasse)
