

## SPEISEPLAN

ACHTUNG FERIEZEIT



## Bestellschein

Sep./Okt. KW 39/40

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 39 25.09.-29.09.023	MO	feiner Linseneintopf mit Kasslerfleisch und Landbrot, dazu ein Früchtejoghurt (4,A,M,Se)	Beefsteak mit Bohngemüse, Salzkartoffeln und Soße (M,A,Se, Sf)	bunter Nudleintopf mit einem Dessert (A,E,Se,M)		KW 39 25.09.-29.09.023				
	DI	In Kitas: Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelragout und Zucker (A,M,E,5)	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 Polentataschen mit einer Basilikumrahmsoße (Se,M,A,E)						
	DO	Fischburger an einer Dillrahmsoße mit Gemüseis dazu Salat (A,M,F,Sf,Se)	Bayrischer Leberkäse an Möhrengemüse mit Salzkartoffeln, dazu Salat (A,M,Sf,E,Se,4)	3 Stück Eierkuchen mit Apfelmuskompott/Zucker und Zimt (A,M,E,5)	feine Riesaer-Nudelhörnlis mit Currywurstgulasch (A,M,Se, Sf, E)					
	FR	feine Blumenkohl-Brokolisuppe mit Toast und einer Banane (A,Se,M)	Schnitzel mit Gemüserahm und Petersilienkartoffeln (A,E,EN,M,Se)	3 Stück Eierkuchen mit Apfelmuskompott/Zucker und Zimt (A,M,E,5)						
KW 40 02.10.-06.10.2023	MO	bunter Kohlrabi-Möhreneintopf mit Fleischklösschen und Kartoffelwürfel dazu Erdbeerpudding (M,A, 1,Sf,S)	feine Käsetortellini mit einer Schmelzkäse-Gemüserahmsoße (A,M,E,Se)	-		KW 40 02.10.-06.10.2023				
	DI	<b>FEIERTAG</b>	<b>FEIERTAG</b>	-						
	MI	Nudelhörnlis mit einer Jagdwurst-Tomatensoße Obst der Saison (A,E,M,Se)	vegetarische Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Süßkartoffelpüree dazu Obst der Saison (A,M,Se,Sf,6)	-						
	DO	Knusperfischfilet mit einer Zitronenbuttersoße mit Gemüseisotto dazu Salat der Saison (A,E,F,M)	feines Grillhacksteak mit Kümmelsoße an Erbsenpüree und Salat der Saison (A,M,Se,E)	-	Fussili mit Hähnchengeschnetzelten in Tomaten-Basilikumsoße (A,E,M,S)					
	FR	Tomatencremesuppe mit Fleischklösschen, einer Scheibe Toast und Karamellpudding (A,M,Se,4,E)	Szegediner Gulasch mit Böhmischn Knödeln (A,M,Se, Sf)	-						



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

ACHTUNG FERIEZEIT



## Bestellschein

Oktober KW 41/42

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P	
KW 41 09.10.-13.10.2023	MO	feine Kartoffelsuppe mit einer Wiener und einem Dessert (A,S,Se,4)	Königsberger Kochkloppe mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (A,M,E,S,Se)	-		KW 41 09.10.-13.10.2023					
	DI	leckere Hefeklöße mit warmen Kirschen und Zucker (5,E,A,EN)	Truthahnragout mit buntem Gemüse und Kartoffeln (A,B,Se,E,M)	-							
	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)	-							
	DO	Helgoländer Fischragout mit Salzkartoffeln und Salat der Saison (F,Se,A,M)	Schweinegeschnetzeltes mit Hefeknödelscheiben dazu Salat der Saison (E,Se,A,M)	-	bunte Spirellis mit einem Jägerschnitzel an Tomatensoße (A,E,Se)						
	FR	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe mit Weißbrot und einem Früchtedessert (M,A,Se)	Hähnchenschnitzel mit Gemüserahmsoße und Kartoffeln (A,E,M,Se)	-							
KW 42 16.10.-20.10.2023	MO	bunter Nudleintopf mit Hühnerfleisch und bunten Gemüse dazu Schokopudding (E,EN,Se)	Krustenbraten mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (M,A,Se,Sf)	zwei Polentataschen mit buntem Kaisergemüse (A,M,Se)		KW 42 16.10.-20.10.2023					
	DI	Griesmus 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)							
	DO	Backfischfilet in einer Honigsenfsoße mit Reis dazu Salat (F,E,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)	Rieser Gabelspaghettis mit gebackenen Fleischklösschen (A,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,EN,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)

---



---



---



---