

SPEISEPLAN



Bestellschein

Okt./Nov. KW 43/44

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 43	23.10.-27.10.2023	MO bunter Möhreintopf mit Landbrot und einem Erdbeerpudding (4,A,Se,M)	Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Kohlrabi-Erbsengemüse dazu böhmischen Knödelscheiben (4,Se,E,M,A)	veganes Schnitzel mit einer Bechamelsauce und Salzkartoffeln (Se,M,A)		KW 43				
		DI Kitas: Vorsuppe Quarkkeulchen mit Pfirsichwürfelkompott, Zucker (EN,5,6,M,A,E)	gebackene Fleischklöße in einer Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln (4,A,M,Se)	Falaffelbällchen an einer Tomatensauce mit Langkornreis (A,M,1)						
		MI leckere Gabelspaghetti mit einer Jagdwurst-Tomatensauce dazu Obst der Saison (4,A,M,Se)	bunte Geflügelpaella mit einer Geflügelrahmsauce dazu Obst der Saison (A,M,Se)	vegetarische Kochklopse an buntem Gemüserahm mit Salzkartoffeln (A,E,M,1,5)						
		DO gebackener Fischburger in einer Dillrahmsauce mit Gemüseris dazu Salat der Saison (E,M,Se,F,A)	Grillhacksteak mit Letzchosoße und Stampfkartoffeln dazu Salat der Saison (A, Se, M)	drei Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (EN,S,M,A)	Nudelhörnli mit Bolognese (A,Se, E,4)					
		FR Kürbis-Kokossuppe mit Toast und einem Apfel (A,Se,M)	zartes Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse und Kartoffeln (4,Se,E,M,A)	Allgäuer Schupfnudelpfanne mit Käsekräutersauce und einem Dessert (E,M,A)						
KW 44	30.10.-03.11.2023	MO bunte Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln und einem Schokopudding (A,E,M,Sf,Se, EN)	leckeres Truthahnbrustfilet an Möhrengemüse und Langkornreis (4,A,E,M,Se)	zwei Polentataschen an einer Tomatenbasilikusauce (A,E,Se,M)		KW 44				
		DI Feiertag	Feiertag	Feiertag						
		MI Nudelhörnli mit feinem Bratwurstgulasch dazu Obst der Saison (4,Se,M,A)	Krustenbraten mit mexikanischem Gemüserahm und Knödeln dazu Obst der Saison (A,M,Sf, Se)	schwäbische Maultaschensuppe mit Leipziger Allerlei (A,E,Se)						
		DO Seelachsfilet mit einer Honig-Senfsoße an Tomatenpüree dazu Salat der Saison (F,Se,A,M)	buntes Hähnchenragout in einer leichten Zitronensauce mit Langkornreis dazu Salat der Saison (M,Se,A)	Oma's Griesmus mit Erdbeerkompott (5,M,EN)	Fussili mit Hähnchengeschnetzelten in Tomaten-Basilikusauce (A,E,M,S)					
		FR bunter Reiseintopf mit Fleischklösschen und buntem Gemüse, Landbrot und einem Apfel (A,E,Se)	Rostbratwurst mit einer Soße, Sauerkraut und Kartoffeln (Sf,A,M,Se)	Rucola-Süßkartoffelschnitte mit buntem Gemüserahm (EN,A,M,Se)						



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

Nov. KW 45/46

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P
KW 45 06.11.-10.11.2023	MO	grüner Bohneneintopf mit Kassler- und Kartoffelwürfel dazu ein Karamelpudding (EN, A, M)	Beefsteak mit mexikanischen Gemüse und Salzkartoffeln (4,A)	gefüllte Champignonsaschen in Schmelzkäse-rahm (A,E,M,Se)		KW 45 06.11.-10.11.2023				
	DI	Griesmus mit warmen Kirschrugout und Zucker (M,E,5)	Kohlroulade an einer leichten Kümmelsoße mit (6,A,Sf,M)	Gemüsefrikadelle mit Butterkartoffeln an Tomatensoße (A,M,E,Se)						
	MI	bunte Spirelli mit einer Bolognesesoße dazu Obst der Saison (4,A,Se, E)	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Ei dazu Obst der Saison (A,M,Se,E)	Karotten-Kürbisrösti an einer Kürbisrahmsoße (A,M,E,Se)						
	DO	gebackenes Fischfilet mit einer Zitronenbuttersoße an Gemüsereis dazu Salat der Saison (F,Se,M,A)	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle und Salat der Saison (4,Se,M,E,A)	Hefeklöße mit Heidelbeeren und Zucker (EN,5,6,M)	Tortellini mit einer Schinken-Schmelzkäse-soße (4,A,M,Se,E)					
	FR	feine Käse-Lauchsuppe mit Toast und Obst (A,E,M,Se,1,5)	Grillwurst mit Letzschosoße an Stampfkartoffeln (4,A,Se)	Hefeklöße mit Heidelbeeren und Zucker (EN,5,6,M)						
KW 46 13.11.-17.11.2023	MO	bunter Nudleintopf mit Hühnerfleisch und einem Dessert (4,A,E,M)	feines Rinderragout mit böhmischen Knödeln (A,Se,M,E)	Gemüse-Knusperschnitzel mit Tomatenpüree (A,E,Se,N,6)		KW 46 13.11.-17.11.2023				
	DI	Kitas: Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (Se,M,A)	Kochklopse in einer Gemüserahmsoße mit Petersilienkartoffeln (Se,A,M)	süße Nudeln mit einem Früchte-Vanillerragout (5,M,A,E)						
	MI	Spaghetti mit einer Schmelzkäse-Zuchinisoße und Obst der Saison (A,M,E)	Hähnchenragout in einer milden Curcumasoße und Langkornreis dazu Obst der Saison (4,M,Se,A)	Pastinaken-Steckrüben-rösti an einer Tomaten-soße (M,Se,E,A)						
	DO	buntes Fischragout mit Salzkartoffeln dazu Salat der Saison (F,A,M,Se)	Kraut-Nudelpfanne mit einer bunten Hacksoße (4,Se,A)	Käsespätzle mit Röst-zwiebeln an einer Rahmsoße (A,E,EN,M,1,5)	bunte Spirelli mit einem Jä-gerschnitzel an einer Tomaten-soße (4,A,Se,M,6,E)					
	FR	Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln (E,M,Se,Sf,A)	Schweineschnitzel mit buntem Gemüserahm an Salzkartoffeln (4,M,Se,A)	Quarkkeulchen mit Apfel-mus und Zucker (EN,5,6,M,A,E)						



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)
