

SPEISEPLAN



Bestellschein November KW 45/46

KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 45 03.11.-07.11.2025	MO	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und Brot, dazu Karamellpudding (A, E, M, 4)	vegetarische Hackbällchen mit einer Gemüse-Sojasoße an Langkornreis (A, E, M, Se, Sj)	Kartoffel-Gnocchi mit buntem Gemüserahm, dazu Obst der Saison (A, M)	/	KW 45 03.11.-07.11.2025				
	DI	Kitas: Vorsuppe Eierkuchen mit Apfelkompott und Zucker (A, E, M, 3, 5)	buntes Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (A, E, M)	Spaghetti mit Hähnchenstreifen in Rahmsoße (A, M, Se)						
	MI	Makkaroni-Chips mit Schweinegulasch, dazu Obst der Saison (A, E, M, Se, 4)	Spinatmedaillon mit Roter Bete-Soße und Petersilienkartoffeln, dazu Obst der Saison (A, E, M)	Schweineschnitzel mit Soße, Gemüse und Kartoffeln (A, E, 4)						
	DO	gebackenes Seelachsfilet mit Zitronen-Buttersoße und Kartoffelpüree, dazu Salat der Saison (A, E, F, M, Sf)	Bohneintopf mit Kartoffelwürfeln und Brot, dazu Karamellpudding (A, M)	Nudel-Hörnli mit leckerem Bratwurstgulasch (A, E, M, 4)						
	FR	Kochklopse in Kapernsoße mit Butterkartoffeln (A, E, M, 4)	Gemüestäbchen mit heller Soße und Butterkartoffeln (A, E, M)	Makkaroni mit Jägerschnitzel und Tomatensoße (A, E, M, Se, 4)	feiner Möhrensalat mit Apfelwürfeln					
KW 46 10.11.-14.11.2025	MO	bunter Möhreintopf mit Fleischklößchen und Brot, dazu Früchtejoghurt (A, E, M, 4)	gebackene Polentatasche mit Gemüserahm und Kürbispüree (A, E, M, Se)	Spaghetti mit Salamiwürfeln an leckerer Buttersoße (A, E, M, 4)	/	KW 46 10.11.-14.11.2025				
	DI	Milchreis mit kaltem Kirschkompott und Zucker (A, M, 1)	vegetarische Paprikaschote mit einer hellen Soße und Gemüsereis (A, Sj)	bunte Spirelli mit leckerer Bolognaise (A, E, M, 4)						
	MI	Nudel-Hörnli mit einer fruchtigen Jagdwurst-Tomatensoße, dazu Obst der Saison (A, E, M)	vegetarischer Nudeleintopf mit buntem Gemüse, dazu Obst der Saison (A, M, Se)	Leberkäse mit Soße, Gemüse und Kartoffeln (A, E, M, 4)						
	DO	Jumbo-Fischstäbchen mit Dillsoße und gebutertem Reis, dazu Salat der Saison (A, E, F, M)	buntes Eiragout mit Petersilienkartoffeln, dazu Salat der Saison (E, M, Sf)	Makkaroni mit Hähnchenragout (A, M, Se)						
	FR	Hähnchenschnitzel mit Buttermöhrenrahm und Salzkartoffeln (A, E, M)	Kürbiswürfelsuppe mit Vollkornbrot, dazu ein Apfel (A, M, Se)	Fusilli mit Spinat-Käsesoße (A, E, M, Se)	Weißkohl-Paprikasalat					



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

Stand: 01.01.2025

Inhaltsstoffe:

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



Name / Gruppe (Klasse)

SPEISEPLAN



KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 47 17.11.-21.11.2025	MO	Kartoffelsuppe mit bunten Gemüsestreifen und Jagdwurstwürfeln, dazu Erdbeerpudding (A, E, M, Se, 4)	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Stampfkartoffeln (A, M, Se, Sj)	Tortellini mit einer Schinken-Sahnesoße (A, M, Se, 4)		KW 47 17.11.-21.11.2025				
	DI	Hefeklöße mit Heidelbeeren und Zucker (A, E, M)	Eierspätzle mit Schmelzkäse-Gemüserahm, dazu Erdbeerpudding (A, E, M)	Kartoffel-Gnocchi mit Basilikumsoße (A, M, Se)						
	MI	Feiertag	Feiertag	Feiertag						
	DO	buntes Fischragout mit Rotkohl und Butterkartoffeln, dazu Salat der Saison (A, F, M, Se)	feiner Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Salat der Saison (M)	Rigatoni mit einer leichten Hacksoße (A, Se, 4)						
	FR	Hähnchengyros mit einem Joghurt-Gurken-Dip und Langkornreis (A, M)	Rahmspinat mit Ei und Salzkartoffeln (A, E, M)	Makkaroni-Chips mit Schweine-geschnetzeltem (A, M, Se, 4)						
KW 48 24.11.-28.11.2025	MO	bunter Reiseintopf mit Gemüse und Markklößchen, dazu Brot und Vanillepudding (E, Se, 4)	Pastinaken-Steckrüben-Rösti mit Rahmsauce und Vollkornreis (A, M, Se, Ses)	Makkaroni mit zwei Fleischklößchen und Tomatensoße (A, E, M, Se, 4)		KW 48 24.11.-28.11.2025				
	DI	Kitas: Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (A, E, EN, M)	Nasi-Goreng mit leichter Soße (A, M, Se)	Fusilli mit einer Kräuter-Käsesauce (A, E, M, Se)						
	MI	bunte Spirelli mit einer Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst der Saison (A, E, M, 4)	zwei Gemüsekroketten mit Bärlauchsoße und Stampfkartoffeln, dazu Obst der Saison (A, E, M, Se, Sf)	Leberkäse mit buntem Gemüse, Rahmsauce und Kartoffeln (A, E, M, Se, 4)						
	DO	gebackene Fischlis mit Kürbispüree und einer Senfsoße, dazu Salat der Saison (A, E, F, M, Sf)	süß-saure Eier mit Petersilienkartoffeln, dazu Salat der Saison (A, E, M, Sf)	Spirellis mit Curry-Hähnchengulasch (A, E, M)						
	FR	Schweinegeschnetzeltes mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A, E, 4)	Soja-Geschnetzeltes mit Hefeknödelscheiben (A, M, Sj, E)	Schupfnudelpfanne mit einer Gemüse-Schmelzkäsesauce (A, E, M, Se)						



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

Sf = Senf

Ses = Sesam

S = Schalenfrüchte

L = Lupinen

W+ = Weichtiere

Sp = Suplhite

Stand: 01.01.2025



Name / Gruppe (Klasse)