

# Speiseplan

für die KW 5 / 21



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Bratwurst mit Püree und Senfsoße 	gekochte Eier Püree und Senfsoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
01. Feb	13,1	13,1		45
Dienstag	Grießbrei mit Apfelmuss 	Nudel mit Käsesoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
02. Feb	9,1,13	1,9,13,37		13
Mittwoch	Fischnatur in Soße mit Kräuterreis 	Gemüse- Reis - Auflauf mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
03. Feb	9,1,13	9,1,13,37		13
Donnerstag	Hackbällchen mit Nudeln und Tomatensoße 	Falaffelbällchen mit Nudeln und Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Creme
04. Feb	9,1,13,37	9,1,13,37		13
Freitag				
05. Feb				

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse, e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamanüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,


### Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel, 38 Nitrit, 41Antioxisationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44geschwärzt, 45 gewachst, 46Phosphat, 47 Süßungsmittel, 53Koffein,

# Speiseplan

für die KW 06-21



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Lasagne mit Hackfleisch 	Vegi Lasagne 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Fingerobst
08. Feb	13,1,37	13,1		45
Dienstag	Rührei mit Reis und Spinat 	Pan Cake mit Apfelmus 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quarkspeise
09. Feb	1,9,13	1,9,13		13
Mittwoch	Frikadellen mit Püree und Soße 	Vegi Knusper Gemüse Frikadellen mit Püree und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
10. Feb	9,2,13	1,13,37		13
Donnerstag	Pasta Pfanne mit Nudeln, Gemüse und Hühnchen 	Kartoffel mit Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
11. Feb	1,13,37	1,13,		13
Freitag				
12. Feb				

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam

### Zusatzstoffe:

36 Farbstoff, 37 Konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41 Antioxidationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44 geschwärzt, 45 gewachst, 46 Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53 Koffein,

# Speiseplan

für die KW 7-21



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
<b>Montag</b> <b>Fasching</b>	<b>Schnitzel mit Spätzle und Soße</b> 	<b>Knödel mit Pilzsoße</b> 	<b>Grüner Salat</b> Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	<b>Obst</b>
<b>15. Feb</b>	1,3,9	1,3,9		45
<b>Dienstag</b> <b>Fasching</b>	<b>Pfannkuchen mit Obstfüllung und Vanillesoße</b> 	<b>Quarkkeulchen mit Kompott</b> 	<b>Grüner Salat</b> Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	<b>Obst</b>
<b>16. Feb</b>	1,13,	1,13		45
<b>Mittwoch</b> <b>Fasching</b>	<b>Omlette mit Reis, Kräutersoße</b> 	<b>Hirtentasche mit Spinat gefüllt und Reis, Soße</b> 	<b>Grüner Salat</b> Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	<b>Pudding</b>
<b>17. Feb</b>	1,9,13	1,9,13,41,46		13,1
<b>Donnerstag</b>	<b>Fisch natur in Currysoße mit Kartoffeln</b> 	<b>gebackene Apfelringe mit Kartoffel und Currysoße</b> 	<b>Grüner Salat</b> Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	<b>Joghurt</b>
<b>18. Feb</b>	1,9,37,38,46	1,9,13,		13
<b>Freitag</b>				
<b>19. Feb</b>				

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

### Zusatzstoffe:

36 Farbstoff, 37 Konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41 Antioxidationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44 geschwärzt, 45 gewachst, 46 Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53 Koffein,

# Speiseplan

für die KW 08-21



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Chicken Haxen mit Püree und Soße 	vegi Bratling mit Püree und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
22. Feb	13,1,38	13,1,9		45
Dienstag	Gemüseintopf mit Brötchen 	Maultaschen mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quark
23. Feb	1,9,13	1,9,13,		13
Mittwoch	Königsberklöse mit Kartoffeln 	Kartoffel-frischkäsetaschen mit Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
24. Feb	9,1,13	1,13,9		13
Donnerstag	geb. Fisch mit Reis und Kräuterdipp 	Grillkäse mit Reis und Kräuterdipp 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
25. Feb	1,13,24	1,13,24		13
Freitag				
26. Feb				

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

### Zusatzstoffe:

36 Farbstoff, 37 Konservierungsmittel, 38 Nitrit, 41 Antioxidationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44 geschwärzt, 45 gewachst, 46 Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53 Koffein,

