

Speiseplan

für die KW 18-21



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Hacksteak mit Karottengemüse und Kartoffeln 	Rührei mit Karottengemüse und Kartoffeln 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger Obst
03. Mai	1,13	1,3		45
Dienstag	Kartoffelpuffer mit Apfelmuss 	Kartoffelpuffer mit KräuterQuark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Wackelpudding
04. Mai	1,13	1,13	36,37,38,42,43 Rindergelantir	
Mittwoch	Hähnchenspieße mit Kartoffelpüree und Soße 	Gemüsespieße mit Kartoffelpüree und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
05. Mai	1,38,37	1,13		13
Donnerstag	Gyrospfanne mit Reis und Zazikki 	Backfeta mit Reis und Zazikki 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
06. Mai	1,13	1,13		13
Freitag				
07. Mai				

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 19/21



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	gebratene Rindswurst mit Nudelsalat und Tomatendipp 	Omlett mit Nudelsalat	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
10. Mai	1,13	1,13		
Dienstag	Pancaks mit Apfelmuß 	Kartoffeln mit Kräuterquark	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger-Obst
11. Mai	1,9,13	1,13		45
Mittwoch	Hähnchenbrust in Kräutersoße mit Kartoffeln 	Grünkern Quarkstudel mit Kartoffeln und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
12. Mai				13
Donnerstag	Feiertag			
13. Mai	1,13	1,13,27,37		
Freitag				
14. Mai				

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 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, 37konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41Antioxisationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44geschwärzt, 45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,

Speiseplan

für die KW 20-21



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Lasagne mit Hackfleisch 	Vegi Lasagne 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Fingerobst
17. Mai	13,1,37	13,1		45
Dienstag	Rührei mit Reis und Spinat 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quarkspeise
18. Mai	1,9,13	1,9,13		13
Mittwoch	Hackbällchen mit Püree und Soße 	Vegi Knusper Gemüse Frikadellen mit Püree und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
19. Mai	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
20. Mai	1,13,37	1,13,		13
Freitag				
21. Mai				

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 21-21



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Feiertag			
24. Mai				
Dienstag	Heidelbeerstrudel mit Vanillesoße	Hefeklöße mit Vanillesoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger Obst
25. Mai	1,9,13,37,38	1,9,13,38		
Mittwoch	Bratwurst mit Kartoffelpüree 	Gnocchis mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
26. Mai	1,9,13,37,38	1,9,13		41
Donnerstag	Fischstäbchen mit Wedges und Kräuterdipp 	Kartoffeltaschen mit Wedges und Kräuterdipp 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
27. Mai	1,13,9	1,13,9		13
Freitag				
28. Mai	1,13,9	1,13,9		

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, 37konservierungsmittel,38-40 Nitrit,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,

Speiseplan

für die KW 22-21



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Frikadellen mit Sahnekartoffeln 	Gemüsebratling mit Sahnekartoffeln 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
31. Mai	13,2	13,2,9		13
Dienstag	Geflügel-Wiener-Würstchen mit Nudelsalat 	Milchreis mit Zimt und Zucker 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
01. Jun	2,9,13	2,9,13		45
Mittwoch	Hähnchenschenkel mit Kräuter Reis 	Gemüsergout mit Kräuter Reis 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
02. Jun	9,2,13	2,13,37		1,13
Donnerstag	Feiertag			
03. Jun				
Freitag				
04. Jun				

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, 37konservierungsmittel,38-40 Nitrit,41Antioxisationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,

Essensbestellliste für

Einrichtung:						
	Monat:	Mai 21				
KW	Tag	Menü 1	Menü 2	Tagessalat	Dessert	Besonderes / Bemerkung:
	1					
	2					
18	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
19	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
	16					
20	17					
	18					
	19					
	20					
	21					
	22					
21	23					
	24					
	25					
	26					
	27					
	28					
	29					
	30					
22	31					
		0	0	0	0	

Essen
gesamt: 0