

Speiseplan vom 28. März bis 08. April 2022

Montag, 28.03.

Dienstag, 29.03.

Mittwoch, 30.03.

Donnerstag, 31.03.

Freitag, 01.04.

Veggie-Day

Menü I.	Spaghetti (10 mit Geflügel-Bolognese mit fruchtigen Tomatenstücke Salatmix mit Joghurtdressing	Ein großer Puten-Klops (10 in Kräuter-Sahnesauce BIO-Erbсен und Reis	Ein Hacksteak (G mit Bratensauce Apfel-Rotkohl fünf Mini-Kartoffelklöße(10,12	Damit's dem Klima prima geht...	BIO-Penne-Nudeln (10 mit Käsesauce und Basilikum Rohkost-Gemüsekracher	Ein gebackenes Fischfilet "Müllerin Art" (10 mit Mischgemüse à la creme und frischen Dampfkartoffeln
Menü II.	Vegane Bratwurst (*, 23 mit Sauce Blumenkohlgratin (16 und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust-Innenfilet mit mediterraner Gemüsesauce Butter-Gnocchi und Gurkenkracher	Linseneintopf mit viel Gemüse (18 und Geflügel-Wiener (9 und Vollkornbrötchen (10		Grünkernbratling (10 mit Frankfurter grüne Sauce buntes Gemüse und Weizen-Reisrisotto (10	Wir unterstützen ProVeg . Eine internationale Organisation, die sich für mehr pflanzliche Ernährung in einer modernen Gesellschaft einsetzt.
Menü III. Vegetarisch	Spaghetti (10 "Soja-Bolognese" (15 mit fruchtigen Tomatenstücke Salatmix mit Joghurtdressing	Zwei vegetarische Klopse (10 in Kräuter-Sahnesauce BIO-Erbсен und Reis	Linseneintopf mit viel Gemüse (18 vegetarischen Teigtaschen (10 und Vollkornbrötchen (10		Ein vegetarisches Kartoffel-Cordon bleu (16 mit Frankfurter grüne Sauce (16 Rohkost-Gemüsekracher	Herzhaftes Eieromelette mit Mischgemüse à la creme und frischen Dampfkartoffeln

Montag, 04.04.




Dienstag, 05.04

Mittwoch, 06.04.

Donnerstag, 07.04.

Freitag, 08.04.

Veggie-Day

Menü I.	Drei Chicken-Nuggets (10 mit BIO-Ketchup und Kartoffelknirpse Eisbergsalat mit Frenchdressing	Saftiges Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln Spätzle (10	Ein Köfte mit Käse und Mais (R Ajvarsauce Fingermöhren und BIO-Reis	Damit's dem Klima prima geht...	Veganes Schnitzel (10 mit Rahmsauce Brokkoli und Spätzle (11 	BIO-Tortellini (10 mit Tomatensauce und frischen Kräutern Gurkenkracher
Menü II.	Drei vegane Bällchen (10 mit Tomatensauce und Gemüse-Curryreis 	BIO-Nudeln (10 mit Blumenkohl-Bolognese Tomaten und Kräutern bunte Rohkost	Tomaten-Bohneneintopf mit frischem Basilikum Fleischbällchen (G und Ciabatta (10		Sesam-Karottenstick (10 mit Quark-Dip (16 und BIO-Kartoffeln bunter Beilagensalat 	
Menü III. Vegetarisch	Drei vegane Nuggets (10 mit BIO-Ketchup und Kartoffelknirpse Eisbergsalat mit Frenchdressing	Kleine Rosmarinkartoffeln mit Röstzwiebeln Quark-Kräutersauce bunte Rohkost	Tomaten-Bohneneintopf mit frischem Basilikum Käse-Spinatravioli (10 und Ciabatta (10		Herzhaftes Käsespätzle (10 mit Emmentaler Käse braune Kräuter-Schmandsauce bunter Beilagensalat	Pizzatasche mit Mozzarella und Tomatenfüllung Gurkenkracher

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



* Empfehlung der Küche

- S) Schweinefleisch
- G) Geflügelfleisch
- R) Rindfleisch
- B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau
- F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) Phenylalaninquelle
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) gewachst

- 9) Phosphat
- 10) enthält glutenhaltiges Getreide
- 11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 12) Ei und Eierzeugnisse
- 13) Fisch und Fischerzeugnisse
- 14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 15) Soja und Sojaerzeugnisse
- 16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

- 17) Nüsse und Nusserzeugnisse
- 18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 19) Senf und Senferzeugnisse
- 20) Sesamsamen und -erzeugnisse
- 21) Schwefeldioxid und Sulfite
- 22) Lupinen und Lupinerzeugnisse
- 23) Hülsenfrüchte: Erbsen, Linsen, Bohnen, Kichererbse

Änderungen vorbehalten!

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!

Ferien-Speiseplan vom 11. April bis 22. April 2022


Montag, 11.04.

Dienstag, 12.04.

Mittwoch, 13.04.

Donnerstag, 14.04.
Gründonnerstag

Freitag, 15.04.

Menü I.	BIO-Nudeln (10 mit Hähnchenbruststreifen in Tomatensauce und frische Salatbeilage)	Eine Geflügel-Bratwurst mit Sauce bunte Möhren und Kartoffelgratin	Vier Puten-Bratbällchen (10 in Rahmsauce Blumenkohl und Spätzle (10	Damit's dem Klima prima geht...		Karfreitag
Menü II.	KidsCatering wünscht Euch schöne und bunte Osterferien 2021...				Hotdogs und Rohkost	
Menü III. Vegetarisch	BIO-Nudeln (10 "Formaggi" mit Blattspinat in Käsesauce und frische Salatbeilage)	Vegetarisches Schnitzel (10,12 mit Ketchup bunte Möhren und Ofen-Kartoffel-Cubes	Mediterrane Linsensuppe (18 mit Tomatenwürfeln und Fladenbrot (10			Karfreitag


Montag, 18.04.

Dienstag, 19.04.

Mittwoch, 20.04.

Donnerstag, 21.04.
Veggie-Day

Freitag, 22.04.

Menü I.	Ostermontag	Schließzeit OGS	Schließzeit OGS	
Menü II.	Ostermontag			
Menü III. Vegetarisch	Ostermontag			

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



* Empfehlung der Küche

- S) Schweinefleisch
- G) Geflügelfleisch
- R) Rindfleisch
- B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau
- F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) Phenylalaninquelle
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) gewachst

- 9) Phosphat
- 10) enthält glutenhaltiges Getreide
- 11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 12) Ei und Eierzeugnisse
- 13) Fisch und Fischerzeugnisse
- 14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 15) Soja und Sojaerzeugnisse
- 16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

- 17) Nüsse und Nusserzeugnisse
- 18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 19) Senf und Senferzeugnisse
- 20) Sesamsamen und -erzeugnisse
- 21) Schwefeldioxid und Sulfite
- 22) Lupinen und Lupinerzeugnisse
- 23) Hülsenfrüchte: Erbsen, Linsen, Bohnen, Kichererbse

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 25. April bis 06. Mai 2022



Montag, 25.04.

Dienstag, 26.04.

Mittwoch, 27.04.

Donnerstag, 28.04.
Veggie-Day

Freitag, 29.04.

Menü I.	Penne-Nudeln (10 mit Fleischklößchen (G) in Ricotta-Tomatensauce (16 Blattsalate mit Frenchdressing	Eine Köfte-Frikadelle (10 in Paprikasauce Erbsen und BIO-Reis	Rheinischer Sauerbraten (R mit Rosinensauce Rotkohl und zwei Kartoffelklöße (10	Damit's dem Klima prima geht...	Ravioli mit Spinatfüllung (10 in Käse-Sahnesauce Gurken- und Möhrenkracher	Gebackenes Hähnchenschnitzel (10 Kaisergemüse mit Hollandaise und Salzkartoffeln	
Menü II.		Soja-Geschnetzeltes in Rahmsauce Erbsen und BIO-Reis	Chicken-Burger (10 mit paniertem Hähnchenpatty Gurken und Cheddarkäse Ofenkartoffeln			Zwei vegane Maultaschen (10 in Rahmsauce Erbsen und BIO-Reis	Wir unterstützen ProVeg . Eine internationale Organisation, die sich für mehr pflanzliche Ernährung in einer modernen Gesellschaft einsetzt.
Menü III. Vegetarisch	Penne-Nudeln (10 mit Erbsen in Ricotta-Tomatensauce (16 Blattsalate mit Frenchdressing	Veggie-Frikadelle (10 mit Paprikasauce und BIO-Reis und Rohkost-Kracher	Herzhafte Linsensuppe (18 mit Vegie-Ravioli (10 und Körnerbrötchen (10		Eine große Dampfndudel (10 mit Pflaumenmus gefüllt und Vanillesauce	Ein Gemüse-Cordon bleu (10 Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Tomaten	

Montag, 02.05.

Dienstag, 03.05.

Mittwoch, 04.05.

Donnerstag, 05.05.
Veggie-Day

Freitag, 06.05.

Menü I.	Hähnchenbrustinnenfilet in Rahmsauce BIO-Erbsen und Kartoffelgratin	Ein Puten-Cordon bleu (10 mit Ketchup Kartoffelpüree Paprika- und Möhrenkracher	Gefüllte Geflügel-Frikadelle (10 mit Paprikarahmsauce Möhrengemüse und BIO-Reis	Damit's dem Klima prima geht...	Veganes Schnitzel (10 mit Rahmsauce BIO-Kartoffeln Salatbeilage mit Cocktaildressing	Gebackenes Fischfilet "Fischli" mit Remouladensauce Kartoffelchen Gurkenkracher & Kirschtomaten
Menü II.	Eine Polenta-Spinattasche mit Tomatenragout und bunte Nudeln (10	Geflügel-Bratwurstschnecke mit Sauce Kaisergemüse und Spätzle (10	Gelbe Erbsensuppe mit Suppengemüse (18 und Geflügel-Wiener (10 und Vollwertbrötchen (10		BIO-Penne-Nudeln (10 in Tomatenrahmsauce mit Erbsen Salatbeilage mit Cocktaildressing	
Menü III. Vegetarisch	Ein Blumenkohlbratling (10 mit Radieschen-Dip (16 Gemüse-Hirse-Reis (10	Vegetarische Bratwurst (15 mit Sauce Kaisergemüse und Spätzle (10	Gelbe Erbsensuppe mit Suppengemüse (18 vegetarischer Maultasche (10 und Vollwertbrötchen (10		Zwei Pfannkuchen mit Äpfeln gefüllt und Vanillesauce	Ein Dinkel-Käsebratling (11 bunte Möhren à la creme und Vollkornnudeln (10 Gurkenkracher & Kirschtomaten

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



* Empfehlung der Küche

S) Schweinefleisch
G) Geflügelfleisch
R) Rindfleisch

B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau
F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

1) mit Konservierungsstoff
2) mit Farbstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süßungsmittel
5) Phenylalaninquelle
6) geschwefelt
7) geschwärzt
8) gewachst

9) Phosphat
10) enthält glutenhaltiges Getreide
11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
12) Ei und Eierzeugnisse
13) Fisch und Fischerzeugnisse
14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
15) Soja und Sojaerzeugnisse
16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

17) Nüsse und Nusserzeugnisse
18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
19) Senf und Senferzeugnisse
20) Sesamsamen und -erzeugnisse
21) Schwefeldioxid und Sulfite
22) Lupinen und Lupinerzeugnisse
23) Hülsenfrüchte: Erbsen, Linsen, Bohnen, Kichererbse

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 09. Mai bis 20. Mai 2022


Montag, 09.05.

Dienstag, 10.05.

Mittwoch, 11.05.

Donnerstag, 12.05.
Veggie-Day

Freitag, 13.05.

Menü I.	Zwei Geflügel-Cevapcici (10 in Paprikasauce Buttererbsen und Dinkel-Fusillie (10	Vier Rinder-Hackbällchen (10 mit Sauce Kohlrabigemüse und Spätzle (10	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Paprikarahmsauce Blumenkohl und Spiralnudeln (10	Damit's dem Klima prima geht...	Zwei Kölsche Rievkoche (10,12 mit Apfelmus und Gurkenkracher	Mini-Seelachs in der Maispanade mit Dampfkartoffeln und bunter Frühlingssalat
Menü II.		Saftiges Puten-Paprikagulasch mit Spätzle und Knabbergemüse	Herzhafter Kartoffeleintopf (18 mit Mettwürstchen (5 und Dreisaatbrötchen (10		Drei gefüllte Cannelloni (10 mit Spinat und Ricotta in Tomaten-Käsesauce und frische Salatbeilage	Wir unterstützen ProVeg . Eine internationale Organisation, die sich für mehr pflanzliche Ernährung in einer modernen Gesellschaft einsetzt.
Menü III. Vegetarisch	Tortellini (10 mit Spinatfüllung in Käsesauce und frische Salatbeilage	Drei vegetarische Frikadellchen in Paprikasauce und Bandnudeln (10 und frische Salatbeilage	Herzhafter Kartoffeleintopf (18 mit Spinatravioli und Dreisaatbrötchen (10		Wiener Kaiserschmarrn (10 mit Apfelwürfeln und Vanillesauce	BIO-Pasta (10 mit Gemüserahmsauce und vielen Kräutern und bunter Frühlingssalat

Montag, 16.05.

Dienstag, 17.05.

Mittwoch, 18.05.

Donnerstag, 19.05.
Veggie-Day

Freitag, 20.05.

Menü I.	"Chili con Carne" (R Roter Bohneneintopf mit Hackfleisch und Tomaten BIO-Reis	Ein Königsberger Klops (G,10 in Kräutersauce BIO-Möhren und Reis	Vier Fleisch-Köttbullar (G,10 in Preiselbeerrahmsauce BIO-Möhren und Salzkartoffeln	Damit's dem Klima prima geht...	Ein Gemüse-Dino (10 mit BIO-Ketchup Höhrnchennudeln Gurkenkracher & Kirschtomaten	Paniertes Hähnchenpatty (10 mit Remouladensauce Kartoffeln und mariniertes Chinakohl
Menü II.	Eine Bockwurst (G Wachsbrechbohnen à la crème und Kartoffelpüree	Grünkern-Käse-Bratling (10 mit Kräuter-Dip bunte Schupfnudeln (10 und Salatpotpuri	"Minestrone" Italienische Gemüsesuppe (18 mit Fleischbällchen (G und Mini-Ciabatta (10		Feine Gnocchi (10 mit Käsesauce und Spinat Gurkenkracher & Kirschtomaten	
Menü III. Vegetarisch	"Chili sin Carne" Roter Bohneneintopf mit Soja und Tomaten BIO-Reis	Zwei vegetarische Klopse (10,15 in Kräutersauce BIO-Möhren und Vollkornreis (10	"Minestrone" Italienische Gemüsesuppe (18 mit Käseravioli (10 und Mini-Ciabatta (10		Kartoffel-Auflauf mit Aubergine und Zucchini Tomatenrahmsauce Gurkenkracher & Kirschtomaten	Gemüse-Kartoffel-Puffer (10 mit Remouladensauce Kartoffeln und mariniertes Chinakohl

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



* Empfehlung der Küche

S) Schweinefleisch
G) Geflügelfleisch
R) Rindfleisch

B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau
F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

1) mit Konservierungsstoff
2) mit Farbstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süßungsmittel
5) Phenylalaninquelle
6) geschwefelt
7) geschwärzt
8) gewachst

9) Phosphat
10) enthält glutenhaltiges Getreide
11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
12) Ei und Eierzeugnisse
13) Fisch und Fischerzeugnisse
14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
15) Soja und Sojaerzeugnisse
16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

17) Nüsse und Nusserzeugnisse
18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
19) Senf und Senferzeugnisse
20) Sesamsamen und -erzeugnisse
21) Schwefeldioxid und Sulfite
22) Lupinen und Lupinerzeugnisse
23) Hülsenfrüchte: Erbsen, Linsen, Bohnen, Kichererbse

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 23. Mai bis 03. Juni 2022

Montag, 23.05.

Dienstag, 24.05.

Mittwoch, 25.05.

Donnerstag, 26.05.

Freitag, 27.05.

Menü I. Menü II. Menü III. Vegetarisch	<i>Gemüse-Hackroulade (G, 10 mit Sauce Blumenkohl und Spätzle (10</i>	<i>Ein Köfte-Frikadelle (R, 10 mit Fetakäse in Tomaten-Zucchini-sauce und Spiralnudeln (10</i>	<i>Zartes Hühnerfrikassee mit Creme fraiche verfeinert Buttererbsen und BIO-Reis</i>	Damit's dem Klima prima geht...	Christi Himmelfahrt	
	<i>Makkaroni (10 in Schinken-Sahnesauce und Erbsen Salatmix mit Tomatendressing</i>	<i>Eine vegane Frikadelle (10 mit Kresse-Dip (16 und Kartoffelknirpse Knabber-Rohkost</i>	<i>Herzhafter Erbsenbeintopf (18 mit Geflügel-Wiener und Körnerbrötchen (10</i>		Christi Himmelfahrt	<i>Schließtag OGS</i>
	<i>Makkaroni (10 in Kräuter-Sahnesauce und Erbsen Salatmix mit Tomatendressing</i>	<i>Blumenkohl-Käse-Medaillon (10 mit Kresse-Dip (16 mit Möhrengemüse und Kartoffelknirpse</i>	<i>Herzhafter Erbsenbeintopf (18 mit Gemüse-Maultasche (10 und Körnerbrötchen (10</i>		Christi Himmelfahrt	

Montag, 30.05.

Dienstag, 31.05.

Mittwoch, 01.06.

Donnerstag, 02.06.

Freitag, 03.06.

Menü I. Menü II. Menü III. Vegetarisch	<i>Bio-Pasta (10 mit Geflügel-Hackfleischsauce und mit Rahm verfeinert frischer Salat mit Paprika</i>	<i>Hähnchengeschnetzeltes mit Zwiebelsauce BIO-Erbsen und Butterspätzle (10</i>	<i>Drei Mini-Bifteki (R mit Kräuter-Sesamsauce (20 Karottengemüse und BIO-Reis</i>	Damit's dem Klima prima geht...	Veggie-Day	
	<i>Ein knackige Geflügel-Bockwurst und Möhren "Untereinander"</i>	<i>Schwäbische Käse-Spätzle (10 mit Rahmsauce Gurkenkracher & Kirschtomaten</i>	<i>Cremige Kartoffel-Lauchsuppe (18 mit Fleischbällchen (G und Mini-Röggelchen (10</i>		<i>Drei Falafel mit Joghurt-Dip Orientalischer Reis Salatmix mit Tomatendressing</i>	
	<i>Bio-Pasta (10 mit Gemüsesauce und mit Rahm verfeinert frischer Salat mit Paprika</i>	<i>Grüne Ravioli (10 mit Käsesauce und Blattspinat Gurkenkracher & Kirschtomaten</i>	<i>Cremige Kartoffel-Lauchsuppe (18 mit viel Gemüse und Mini-Röggelchen (10</i>		<i>Kartoffel-Kürbis-Gulasch in Senf-Rahmsauce BIO-Reis Salatmix mit Tomatendressing</i>	<i>Drei asiatische Gemüsebällchen mit Ananas-Kokos-Dip Reis Rohkost zum knabbern</i>

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



* Empfehlung der Küche

S) Schweinefleisch
G) Geflügelfleisch
R) Rindfleisch

B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau
F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

1) mit Konservierungsstoff
2) mit Farbstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süßungsmittel
5) Phenylalaninquelle
6) geschwefelt
7) geschwärzt
8) gewachst

9) Phosphat
10) enthält glutenhaltiges Getreide
11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
12) Ei und Eierzeugnisse
13) Fisch und Fischerzeugnisse
14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
15) Soja und Sojaerzeugnisse
16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

17) Nüsse und Nusserzeugnisse
18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
19) Senf und Senferzeugnisse
20) Sesamsamen und -erzeugnisse
21) Schwefeldioxid und Sulfite
22) Lupinen und Lupinerzeugnisse
23) Hülsenfrüchte: Erbsen, Linsen, Bohnen, Kichererbse

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 06. Juni bis 17. Juni 2022

Montag, 06.06.

Dienstag, 07.06.

Mittwoch, 08.06.

Donnerstag, 09.06.

Freitag, 10.06.

Veggie-Day

Menü I.	Pfingstmontag	<i>Ein Puten-Cordon bleu (G mit Rahmsauce mit bunten Möhren und Butterspätzle (10</i>	<i>Gegrilltes Rinderhacksteak (10 mit Paprikarahmsauce Blumenkohl und Spiralnudeln (10</i>	Damit's dem Klima prima geht...	<i>Bio-Pasta (10 mit Linsen-Bolognese und feinen Gemüsestreifen Gurkenkracher</i>	<i>Eine Kutter-Fischfrikadelle (10 mit BIO-Ketchup BIO-Kartoffeln und bunter Mix-Salat</i>
Menü II.	Pfingstmontag	<i>Veggie-Burger im Sesambrötchen mit einem Gemüsebratling (10 Tomaten und Gurken und gebackene Kartoffelwürfeln</i>	<i>Orientalische Linsensuppe 18 mit Geflügelklößchen (10 und Fladenbrot (10</i>		<i>Vegane Frikadelle (10 mit Tomaten-Creme fraiche vier Mini-Kartoffelröstis und Gurkenkracher</i>	<i>Wir unterstützen ProVeg. Eine internationale Organisation, die sich für mehr pflanzliche Ernährung in einer modernen Gesellschaft einsetzt.</i>
Menü III. Vegetarisch	Pfingstmontag	<i>Soja-Paprikapfanne (15 mit feiner Sauce mit bunten Möhren und Butterspätzle (10</i>	<i>Orientalische Linsensuppe 18 mit gefüllten Teigtaschen (10 und Fladenbrot (10</i>		<i>Wiener Kaiserschmarrn (10 mit Apfelstücke und Vanillesauce</i>	<i>Ein Gemüse-Frikadelle (10 mit BIO-Ketchup BIO-Kartoffeln und bunter Mix-Salat</i>


Montag, 13.06.

Dienstag, 14.06.

Mittwoch, 15.06.

Donnerstag, 16.06.

Freitag, 17.06.

Menü I.	<i>BIO-Spaghetti (10 mit Hackfleischsauce (R und fruchtigen Tomatenstücke und frischer Eisbergsalat</i>	<i>Saftiges Putengulasch mit Zwiebeln und Gemüse zwei Kartoffelklöße (10</i>	<i>Gebratene Hähnchenbrust-Taler in Rahmsauce mit Kohlrabigemüse Spätzle (10</i>	Damit's dem Klima prima geht...	Fronleichnam	<i>Ein Stück Backfisch (10 mit Remoulade und Dampfkartoffeln Gurkenkracher & Kirschtomaten</i>
Menü II.	<i>Gemüse-Kürbis-Bratling (10 mit grüner Quarksauce Kaisergemüse und Naturreis</i>	<i>Blumenkohl-Curry mit gelben Linsen und Kokosmilch Duftreis</i>	<i>Bunter Möhre Eintopf (18 mit Fleischmaultasche (S, 10 und Vollkornbrötchen (G</i>		Fronleichnam	
Menü III. Vegetarisch	<i>BIO-Spaghetti (10 mit vegetarischer Bolognese (10 und frischer Eisbergsalat</i>	<i>Ein vegetarischer Spinatklöß (10 mit Rahmsauce Salzkartoffeln und Rohkostsalat</i>	<i>Bunter Möhre Eintopf (18 mit Gemüsemaultasche (10 und Vollkornbrötchen (10</i>		Fronleichnam	<i>Ein Eieromelette mit Käse gratiniert Möhren mit Sauce Hollandaise und Reis</i>

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



* Empfehlung der Küche

S) Schweinefleisch

G) Geflügelfleisch

R) Rindfleisch

B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau

F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Süßungsmittel

5) Phenylalaninquelle

6) geschwefelt

7) geschwärzt

8) gewachst

9) Phosphat

10) enthält glutenhaltiges Getreide

11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

12) Ei und Eierzeugnisse

13) Fisch und Fischerzeugnisse

14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

15) Soja und Sojaerzeugnisse

16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

17) Nüsse und Nusserzeugnisse

18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

19) Senf und Senferzeugnisse

20) Sesamsamen und -erzeugnisse

21) Schwefeldioxid und Sulfite

22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

23) Hülsenfrüchte: Erbsen, Linsen, Bohnen, Kichererbse

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 20. Juni bis 24. Juni 2022

Montag, 20.06.


Dienstag, 21.06.

Mittwoch, 22.06.

Donnerstag, 23.06.

Freitag, 24.06.

Veggie-Day

Menü I.	Drei gefüllte Cannelloni (10 mit Fleischfüllung (S,R in Tomaten-Käsesauce (16 und buntem Salatpotpuri	Vier Geflügel-Köttbullar (10 in Preiselbeerrahmsauce buntes Karottengemüse und kleine Kartoffeln	Gebratene Hähnchenbrust in einer hellen Paprikasauce BIO-Erbсен und Vollkornreis	Damit's dem Klima prima geht...	Eine große Gemüse-Frühlingsrolle (10 mit süß-sauerm Dip und BIO-Reis	Drei Chicken-Nuggets (10 mit BIO-Ketchup Dampfkartoffeln Gurken-Maissalat in Rahmsauce
Menü II.	Wurstgulasch (G in würziger Sauce BIO-Nudeln (10 und Gurkenkracher	Veganes Schnitzel (10 mit Rahmsauce (15 Vollkornnudeln (10 und Salatbeilage 	Gelbe Erbsensuppe mit viel Gemüse (18 Fleischbällchen (G, 10 und Dreisaatbrötchen (10		Zwei hausgemachte Kölsche Rievkoche (10 mit viel Apfelmus Gurkenkracher & Kirschtomaten	Wir unterstützen ProVeg . Eine internationale Organisation, die sich für mehr pflanzliche Ernährung in einer modernen Gesellschaft einsetzt.
Menü III. Vegetarisch	Drei gefüllte Cannelloni (10 mit Spinat und Ricotta in Tomaten-Käsesauce (16 und buntem Salatpotpuri	Drei vegetarische Köttbullar in Preiselbeerrahmsauce buntes Karottengemüse und kleine Kartoffeln	Gelbe Erbsensuppe mit viel Gemüse (18 veganer Maultasche und Dreisaatbrötchen (10		Eine große Dampfnudel (10 mit Kirschen gefüllt und Vanillesauce	Drei vegetarische Nuggests mit BIO-Ketchup Dampfkartoffeln Gurken-Maissalat in Rahmsauce



Wir wünschen Euch tolle und sonnige Sommerferien....

Die Ferien-Speisepläne erhalten Sie rechtzeitig!

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



* Empfehlung der Küche

- S) Schweinefleisch
- G) Geflügelfleisch
- R) Rindfleisch
- B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau
- F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) Phenylalaninquelle
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) gewachst

- 9) Phosphat
- 10) enthält glutenhaltiges Getreide
- 11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 12) Ei und Eierzeugnisse
- 13) Fisch und Fischerzeugnisse
- 14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 15) Soja und Sojaerzeugnisse
- 16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

- 17) Nüsse und Nusserzeugnisse
- 18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 19) Senf und Senferzeugnisse
- 20) Sesamsamen und -erzeugnisse
- 21) Schwefeldioxid und Sulfite
- 22) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- 23) Hülsenfrüchte: Erbsen, Linsen, Bohnen, Kichererbse

Änderungen vorbehalten!