

Achtung Änderung

Speiseplan vom 08. August bis 19. August 2022




Montag, 08.08.

Dienstag, 09.08.

Mittwoch, 10.08.

Donnerstag, 11.08.
Veggie-Day

Freitag, 12.08.

| | | | | | | |
|--------------------------|---|---|--|---------------------------------|---|---|
| Menü I. | Zwei Frikadellen mit Rahmsauce buntes Marktgemüse und Nudeln (10) | Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Rahmsauce und Reis Eisbergsalat mit Joghurtdressing | BIO-Spaghetti (G "Bolognese" (R und Tomatenstücke Blattsalate mit Honig-Senfsauce | Damit's dem Klima prima geht... | Vegetarische Lasagne mit Gemüse (10 und Käse gratiniert Gurkenkracher & Kirschtomaten | Putenschnitzel (10 BIO-Ketchup mit Dampfkartoffeln und Gurken-Dillsalat |
| Menü II. | Sommerferien 2022 | Sommerferien 2022 |  | | Zwei Kölsche Rievkoche (G mit viel Apfelmus Gurkenkracher & Kirschtomaten |  |
| Menü III. Vegetarisch |  Würzige Mais-Paprikasuppe mit drei Falafelbällchen und Fladenbrot (10) | Ein Dinkel-Käsebratling (10 mit Kresse-Dip und Reis Eisbergsalat mit Joghurtdressing | Spaghetti (10 vegetarischer "Bolognese" und Tomatenstücke Blattsalate mit Honig-Senfsauce | | Kartoffelauflauf in Tomaten- und Bechamelsauce mit Zucchini und Brokkoli und Käse gratiniert | Herzhaftes Eier-Omelette mit Dampfkartoffeln und Gurken-Dillsalat |


Montag, 15.08.

Dienstag, 16.08.

Mittwoch, 17.08.

Donnerstag, 18.08.
Veggie-Day

Freitag, 19.08.

| | | | | | | |
|--------------------------|--|--|---|---------------------------------|--|---|
| Menü I. | Knusper Puten-Dino (10 Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln | Knackige Geflügel-Bockwurst (9 mit BIO-Ketchup Kartoffel-Möhren "Untereinander" | Drei Puten-Bratbällchen (10 mit Tomaten-Salsasauce Erbsen-Maisgemüse und BIO-Nudeln (10 | Damit's dem Klima prima geht... | Zwei Vege-Frikadellen (10 mit Paprikasauce Kohlrabi und Butterspätzle (10 | Drei Fischstäbchen (10 mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln |
| Menü II. | | Ein Puten-Knusper-Dino (10 mit Rahmsauce BIO-Reis und Salatmix mit Tomaten | Deftige Linsensuppe (18 mit viel Gemüse und Fleischklößchen (G, 10 Körnerbrötchen (10 | | Große Portion Kartoffelwürfeln mit Sauce American Gurkenkracher & Kirschtomaten | |
| Menü III. Vegetarisch | BIO-Pasta (10 "Pomodori" mit Tomaten-Basilikumsauce Eisbergsalat in Cocktailsauce |  Knackige Veggi-Bockwurst (15 mit Ketchup Kartoffel-Möhren "Untereinander" | Deftige Linsensuppe (18 mit viel Gemüse vegetarische Maultasche (10, 18 und Körnerbrötchen (10 | | Schwäbische Käsespätzle (10 mit Röstzwiebeln (10 Kräuter-Schmandsauce Gurkenkracher & Kirschtomaten | Gebackener Blumenkohl-Käse-Medaillon (10 mit Dampfkartoffeln und feine Blattsalate |

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

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"!

Speiseplan vom 22. August bis 02. September 2022

Montag, 22.08.



Dienstag, 23.08.

Mittwoch, 24.08.

Donnerstag, 25.08.

Freitag, 26.08.

Veggie-Day

| | | | | | |
|-----------------------|---|---|--|---|---|
| Menü I. | Vier Chicken-Nuggets (10 mit BIO-Ketchup und Kartoffelknirpse Coleslaw-Salat | Ein Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce Blumenkohl und Spätzle (10 | Köfte-Frikadelle mit Käse (R, 10 Ajvarsauce Fingermöhren und BIO-Reis | BIO-Fusilli (10 in Tomaten-Käsesauce mit Gemüsewürfeln & Kräutern und Gurkenkracher | Panierters Seelachsfilet (10 Salzkartoffeln Wachsbrechbohnsensalat mit Rahmdressing |
| Menü II. |  Polenta-Tasche mit Tomatensauce und Gemüse-Vollkornreis | Geflügel-Gulasch mit Zwiebeln und Paprikawürfeln Spätzle (10 bunte Rohkostpalette | Tomaten-Bohneneintopf mit frischem Basilikum Fleischbällchen (G und Ciabatta (10 | Eine Dampfnudel (10 mit Kirschen gefüllt und kalter Vanillefla |  |
| Menü III. Vegetarisch | Zwei Vege-Mini-Frikadellen mit BIO-Ketchup und Kartoffelknirpse Coleslaw-Salat | Zwei Falafel-Bällchen mit Joghurt-Sauce Vollkornreis bunte Rohkostpalette | Tomaten-Bohneneintopf mit frischem Basilikum Käse-Spinatravioli (10 und Ciabatta (10 | Sesam-Karottenstick (10 mit Quark-Dip (16 und Kartoffelchen und Gurkenkracher | Gemüse-Bratling (10 Salzkartoffeln Wachsbrechbohnsensalat mit Rahmdressing |

Damit's dem Klima prima geht...

Montag, 29.08.

Dienstag, 30.08.

Mittwoch, 31.08.

Donnerstag, 01.09.

Freitag, 02.09.

Veggie-Day

| | | | | | |
|-----------------------|--|--|---|---|---|
| Menü I. | Ein Mini-Cordon bleu (G, 10 mit Rahmsauce BIO-Erbsen und Kartoffelknirpse | Mildes Puten-Curry BIO-Karotten und orientalischer Reis (10 | Hack-Gemüse-Allerlei (R in Rahmsauce mit Bandnudeln (10 | Eine Polenta-Spinattasche mit Tomaten-Salsa und würzigen Kartoffelwürfel (10 Eisbergsalat in Frenchdressing | Ein Mini-Dorschfilet (10 Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise Dampfkartoffeln |
| Menü II. | Herzhaftes Chili con carne (R mit roten Bohnen und Mais BIO-Reis | Soja-Geschnetztes "Gyros" in Rahmsauce und orientalischem Reis (10 Gurkenkracher & Kirschtomaten | Deftiger Kartoffel-Laucheintopf (18 mit Bockwurst (G und Brötchen (10 | Zwei hausgemachte Kölsche Rievkoche (10 mit viel Apfelmus bunte Rohkostpalette | |
| Menü III. Vegetarisch |  Herzhaftes Chili sin carne (Soja) mit roten Bohnen und Mais BIO-Reis | Dicke Ofenkartoffel Quark mit Frühlingzwiebeln Gurkenkracher & Kirschtomaten | Deftiger Kartoffel-Laucheintopf (18 mit vegetarischer Maultasche (10 und Brötchen (10 | Rote Tomaten-Ravioli (10 mit Käsesauce Eisbergsalat in Frenchdressing | Gnocchis (10 mit Tomatenrahmsauce und mediterranes Grillgemüse |

Damit's dem Klima prima geht...

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"!

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

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 05. September bis 16. September 2022

Montag, 05.09.

Dienstag, 06.09.

Mittwoch, 07.09.

Donnerstag, 08.09.

Freitag, 09.09.

Veggie-Day

| | | | | | | |
|---|--|--|--|---------------------------------|---|--|
| Menü I. Menü II. Menü III. Vegetarisch | <i>Bio-Penne (10 mit Bolognese (R und fruchtigen Tomatenstücke frische Salatbeilage</i> | <i>Fleischfrikadelle "Köfta" (R, 10 mit Paprikasauce Erbsen und BIO-Reis</i> | <i>Kräuter-Putengeschnetzeltes mit Sauerrahm verfeinert Fingermöhren und Spätzle (10</i> | Damit's dem Klima prima geht... | <i>BIO-Nudeln (10 in Tomatensauce mit Gemüsewürfeln Gurkenkracher & Kirschtomaten</i> | <i>Gebackene Seelachs-Kutterfrikadelle (10 mit Kartoffelknirpse Mischsalat mit Cocktaildressing</i> |
| | <i>Mais-Bratling mit Tomaten-Dip und Gemüse-Vollkornreis-Pfanne</i> | <i>Zwei Vege-Mini-Frikadellen (10 mit Paprikasauce Erbsen und BIO-Reis</i> | <i>Deftiger Linseneintopf (18 mit Geflügel-Bockwurst (9 und Brötchen (10</i> | | <i>Vier Kürbis-Falafel (10 mit Joghurt-Dip Couscous-Gemüse-Pfanne</i> |  |
| | <i>Cannelloni mit Spinatfüllung (10 in Tomaten-Ricottasauce und Käse gratiniert Salatmix mit Joghurtdressing</i> | <i>Spinat-Polentatasche (10 mit Radieschen-Dip Ofenkartoffeln Eisbergsalat mit Tomatendressing</i> | <i>Deftiger Linseneintopf (18 mit Gemüseravioli (10 und Vollkornbrötchen (10</i> | | <i>Zwei Gemüse-Kartoffel-Puffer (10 mit Joghurt-Dip Gurkenkracher & Kirschtomaten</i> | <i>Sesam-Karotten-Stick (10 BIO-Ketchup und Reis mit Erbsen</i>  |

Montag, 12.09.

Dienstag, 13.09.

Mittwoch, 14.09.

Donnerstag, 15.09.

Freitag, 16.09.

Veggie-Day

| | | | | | | |
|---|--|--|---|---------------------------------|--|--|
| Menü I. Menü II. Menü III. Vegetarisch | <i>Farfalle (10 alla Carbonara" mit Schinkenstreifen (S,9 Eisbergsalat mit Italiendressing</i> | <i>Geflügel-Bratwurstbretzel (9 mit Sauce Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße (10</i> | <i>Gebratene Hähnchenbrust mit einer roten Gemüsesauce bunte Möhren und Butterreis</i> | Damit's dem Klima prima geht... | <i>Drei vegetarische Bällchen (10 in Kräutersauce Kartoffelpüree Knabber-Rohkost</i> | <i>Seelachs im Ausbackteig (10 Remouladensauce mit Kartoffelchen und Gurken-Tomatensalat</i> |
| | <i>Zwei Frikadellen (10 mit Senfsauce Blumenkohl und Kartoffelchen</i> | <i>Drei vegetarische Nuggets (10 mit BIO-Ketchup und Kartoffelknirpse Eisbergsalat mit Frenchdressing</i> | <i>Italienische Minestrone (18 mit frischen Kräutern und Fleischbällchen (G Sesambrötchen (10</i> | | <i>"Pasta" Gefüllte Nudelteigblüten (10 mit Tomatenrahmsauce und mediterranem Gemüse</i> | |
| | <i>Farfalle (10 in leichter Sahnesauce mit Erbsen Eisbergsalat mit Italiendressing</i> | <i>Süßkartoffeln-Blumenkohl-Curry mit Kokosmilch und BIO-Reis</i>  | <i>Italienische Minestrone (18 mit frischen Kräutern und Tortellini (10 Sesambrötchen (10</i> | | <i>Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillecremesauce (kalt)</i> | <i>Drei Gemüse-Knusperbällchen Remouladensauce mit Kartoffelchen und Gurken-Tomatensalat</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

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"!

Speiseplan vom 19. September bis 30. September 2022

Montag, 19.09.

Dienstag, 20.09.

Mittwoch, 21.09.

Donnerstag, 22.09.

Freitag, 23.09.

Veggie-Day

| | | | | | |
|-----------------------|---|---|--|---|---|
| Menü I. | Lasagne (10 mit Hackfleisch (R und Käse gratiniert frische Salatbeilage | Ein Stück Fleischkäse (S,9 mit feiner Sauce Bayrisch Kraut und Kartoffelstampf (3 | Gebratene Hähnchenbruststreifen in Salasasauce Möhrengemüse und BIO-Reis | "mac an cheese" Makkaroni mit Käsesauce überbacken Gurkenkracher & Kirschtomaten | Ein Jumbo-Fischstäbchen (G mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat |
| Menü II. | Eine vegane Frikadelle (10 mit Sauce Apfel-Rotkohl und zwei Kartoffelklöße | Ein vegetarisches Schnitzel (10 mit Kartoffelknirpsen Eisbergsalat mit Joghurtsauce | Gelbe Erbsensuppe (18 mit Wursteinlage (G und Mini-Laugenbrötchen (10 | Blumenkohl-Käse-Medaillon mit BIO-Ketchup Kartoffelknirpse Gurkenkracher & Kirschtomaten |  |
| Menü III. Vegetarisch | Vollkorn-Spaghetti (10 mit Blumenkohl-Bolognese und fruchtigen Tomaten frische Salatbeilage | Vegetarisches Geschnetzeltes mit Zwiebelsauce mit Kartoffelknirpsen Eisbergsalat mit Joghurtsauce | Gelbe Erbsensuppe (18 mit Gemüseravioli (10 und Mini-Laugenbrötchen (10 | "HappyKids" Zwei Kölsche Rievkoche (G mit viel Apfelkompott Gurkenkracher & Kirschtomaten | Tortellini mit Spinat & Ricotta in Tomatensauce und Möhrenkracher |

Damit's dem Klima prima geht...

Montag, 26.09.

Dienstag, 27.09.

Mittwoch, 28.09.

Donnerstag, 29.09.

Freitag, 30.09.

Veggie-Day

| | | | | | |
|-----------------------|--|---|---|--|---|
| Menü I. | Cannelloni mit Fleischfüllung (S,R in Tomaten-Ricottasauce mit Käse gratiniert Eisbergsalat mit Frenchdressing | Zwei Geflügel-Mini-Würstchen in feiner Sauce Kaisergemüse und Eierspätzle (10 | Drei Geflügel-Köttbullar (10 mit Preiselbeersauce Möhrengemüse und Salzkartoffeln | Eine vegetarische Frikadelle (10 mit Rahmsauce BIO-Erbisen und Reis | Ein Seelachs-Fischli (10 mit Ketchup Dampfkartoffeln und Gurken-Dillsalat |
| Menü II. | Drei vegane Mini-Hackbällchen (10 mit Tomaten-Quark-Dip BIO-Reis mit Erbsen | Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce Kaisergemüse und Eierspätzle (10 | Bunte Kartoffel-Kürbissuppe (18 mit Wurstscheiben (S,9 und Vollwertbrötchen (10 | Kartoffelauflauf "Moussaka" mit Grillgemüse und Käse bunter Krautsalat | |
| Menü III. Vegetarisch | Schwäbische Käsespätzle (10 mit Röstzwiebelsauce (10 Eisbergsalat mit Frenchdressing | Drei Gemüse-Reisbällchen (10 mit Curry-Dip und Vollkornreis und Gurkenkracher | Bunte Kartoffel-Kürbissuppe (18 mit Tomaten-Taschen (10 und Vollwertbrötchen (10 | Eine gefüllte Dampfnudel (10 mit Kirschen und Vanillecremesauce (kalt) | Penne-Nudeln (10 in Käsesauce mit frischen Kräutern und Gurkenkracher |

Damit's dem Klima prima geht...

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"!

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

Änderungen vorbehalten!