

Speiseplan vom 02. Januar bis 13. Januar 2023

Montag, 02.01.


Dienstag, 03.01.

Mittwoch, 04.01.

Donnerstag, 05.01.

Freitag, 06.01.

Veggie-Day

Menü I.	<i>BIO-Fusilli (10 mit Sauce Bolognese (R und bunten Gemüsewürfeln (18 Salatmix mit Frenchdressing</i>	<i>Zartes Hühnerfrikassee (16 mit Gemüsestreifen (18 BIO-Erbсен und Reis</i>	<i>Drei Köttbullar (G, 10 in Preiselbeersauce Kaisergemüse und BIO-Nudeln (10</i>	Damit's dem Klima prima geht...	<i>Vegetarische Bratwurst (10 mit Sauce Kohlrabigemüse und drei Mini-Kartoffelröstis (10</i>	<i>Gebratenes Seelachs-Fischfilet (10 mit Dampfkartoffeln und Gurkensalat in Rahmsauce</i>
Menü II.	<i>KidasCatering wünscht allen ein friedliches und frohes Jahr 2023...</i>					
Menü III. Vegetarisch	Weihnachtsferien keine OGS Betreuung	Weihnachtsferien keine OGS Betreuung	Weihnachtsferien keine OGS Betreuung	Damit's dem Klima prima geht...	Weihnachtsferien keine OGS Betreuung	Weihnachtsferien keine OGS Betreuung

Montag, 09.01.




Dienstag, 10.01.

Mittwoch, 11.01.

Donnerstag, 12.01.

Freitag, 13.01.

Veggie-Day

Menü I.	<i>Makkaroni "Carbonara"(10 mit Schinken-Sahnesauce (9,16 und frischen Kräutern Eisbergsalat in Cocktaildressing</i>	<i>Eine Hähnchenbrust "Piccata Milanese" (10 mit Tomaten-Gemüseragout und BIO-Nudeln (10</i>	<i>Eine Scheibe Putenbraten mit dunkler Sauce Apfel-Rotkohl und zwei Kartoffelklöße (10</i>	Damit's dem Klima prima geht...	<i>Zwei Kölsche Rievkoche (3,10,12 mit Apfelkompott und Gurkenkracher</i>	<i>Dänische Fischfrikadelle (10 mit Remoulade Kaisergemüse und BIO-Dampfkartoffeln</i>
Menü II.	 <i>Drei vegane Brat-Bällchen (15 Paprikasauce und Tomaten-Erbсенreis</i>	<i>Zwei kleine Geflügelwürstchen mit Sauce Möhrengemüse und Kartoffelchen</i>	<i>Gelbe Erbsensuppe (18 mit Geflügel-Wiener und Körnerbrötchen (10</i>	Damit's dem Klima prima geht...	<i>Ein BIO-Dinkelrösti (10 mit Radieschen-Dip Spätzle (10 und Gurkenkracher</i>	
Menü III. Vegetarisch	<i>Makkaroni (10 mit Sahnesauce (16 und frischen Kräutern Eisbergsalat in Cocktaildressing</i>	<i>Eine vegetarische Bratwurst (15 mit Sauce und Kartoffelchen Rohkost-Palette</i>	<i>Gelbe Erbsensuppe (18 und Gemüse-Maultasche (10 und Körnerbrötchen (10</i>	Damit's dem Klima prima geht...	<i>Zwei vegetarische Frikadellen (10 in Rahmsauce Buttermöhren und Spätzle (10</i>	<i>Gefüllte Nudelteigblüten mit Käse und Tomatensauce mit Zucchiniwürfeln</i> 

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:

- 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 16. Januar bis 27. Januar 2023




Montag, 16.01.

Dienstag, 17.01.

Mittwoch, 18.01.

Donnerstag, 19.01.
Veggie-Day

Freitag, 20.01.

Menü I.	Hähnchenbrustinnenfilet in orientalischer Gemüsesauce Karottengemüse und BIO-Reis	Geflügelbratwurstschnecke (9) mit Sauce Rotkohl und Kartoffelpüree	Eine Kalbfleisch-Frikadelle mit Rahmsauce Blumenkohl und Spätzle (10,12)	Damit's dem Klima prima geht...	Vollkorn-Penne (10) mit Ricotta -Tomatensauce und gegrilltem buntem Gemüse	Ein gebackener Jumbo-Fischstick (10) mit frischen Dampfkartoffeln und Gurkenrahmsalat mit Dill
	Chili con Carne (R) Roter Bohneneintopf mit Hackfleisch (R) und Tomaten und BIO-Reis	Zwei gebackene Mini-Sticks aus Süßkartoffeln (10) Tomatenketchup gedrehte Nudeln (10) und Gurkenkracher	Kartoffelsuppe mit viel Gemüse (18) Geflügel-Wiener und Dreisaatbrötchen (10)		Drei Gemüse-Bällchen (10) mit Kräuter-Joghurt-Dip BIO-Reis-Pfanne mit Erbsen und Tomaten	
	Menü III. Vegetarisch 	Chili sin Carne (15) Roter Bohneneintopf (Soja) mit Mais und Tomaten BIO-Reis 	Soja-Paprikapfanne (15) mit feiner Puszta sauce gedrehte Nudeln (10) und Gurkenkracher		Zwei Falafelbällchen (10) mit Joghurtsauce Paprika-Reis und Krautsalat	Zwei Spinat-Maultaschen (10) mit Blumenkohlgemüse in Bechamelsauce frische Salatbeilage




Montag, 23.01.

Dienstag, 24.01.

Mittwoch, 25.01.

Donnerstag, 26.01.
Veggie-Day

Freitag, 27.01.

Menü I.	Hähnchenbrustinnenfilet mit Kräutersauce buntes Gemüse und kleine Kartoffeln	BIO-Spaghetti (10) "Bolognese" (R) und Chinakohlsalat mit Cocktaildressing	Drei Bratbällchen (R,10) in Tomatenrahmsauce Buttererbsen und BIO-Reis	Damit's dem Klima prima geht...	Schwäbische Käsespatzen (10) mit Röstzwiebeln Rahmsauce (16) und frische Salatbeilage	Seelachs-Fischfilet (10) kleine Kartoffelknirpse und Gurkenkracher
	Gefüllte Hack-Roulade (S,10) mit Kräutersauce buntes Gemüse und kleine Kartoffeln	Vegetarisches Gyros (15) mit Paprikastreifen in einer feinen Sauce Gemüsereis mit Fadennudeln (10)	Indische Linsensuppe mit viel Gemüse (18) Putenklößchen (10) Fladenbrot (10)		Couscous-Pfanne (10) mit Gemüse und Linsen Kräuter-Dip (16) und zwei Gemüse-Nuggets (G)	
	Menü III. Vegetarisch	Ein großer Spinatknödel (10) mit Käsesauce und Weizen-Reisrisotto (10) Gurkenkracher & Kirschtomaten 	BIO-Spaghetti (10) vegetarischer Bolognese (15) und Chinakohlsalat mit Cocktaildressing 		Indische Linsensuppe mit viel Gemüse (18) und Kichererbsen Fladenbrot (10)	Goldbraun gebackener Kaiserschmarren (10) mit Apfelstücke und Vanillesauce

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:

- 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 30. Januar bis 10. Februar 2023

Montag, 30.01.


Dienstag, 31.01.

Mittwoch, 01.02.

Donnerstag, 02.02.

Freitag, 03.02.

Veggie-Day

Menü I.	BIO-Pasta (10 mit Tomatensauce und Mini-Fleischbällchen (G, 10 frische Salatbeilage	Drei Chicken-Nuggets (10 mit BIO-Tomatensketchup Kartoffelchen und Coleslaw-Salat	Rheinischer Sauerbraten (R mit Rosinensauce Apfel-Rotkohl und vier Mini-Kartoffelklöße	Vegetarisches Schnitzel (10,16 mit Rahmsauce Spätzle (10 und Gurkenkracher	Drei Fischstäbchen (10 mit BIO-Tomatensketchup Salzkartoffeln und Möhren-Ananas-Salat
Menü II.	Ganztagskonferenz Betreuung bis 17 Uhr nur mit Anmeldung	Zwei vegetarische Frikadellen (10 mit Sauce Kaisergemüse und Vollkornreis	Herzhafter Erbseneintopf (18 mit Geflügel-Wiener und Körnerbrötchen (10	Nudelteigblüten (10 mit Gemüsefüllung in Tomaten-Ricottasauce und Gurkenkracher	
Menü III. Vegetarisch		Quinoa-Erbsen-Bratling (10 mit grüner Quarksauce Kartoffelchen und Coleslaw-Salat	Herzhafter Erbseneintopf (18 mit vegetarischer Bockwurst (15 und Körnerbrötchen (10	Zwei große Apfel-Pfannkuchen (10 mit Vanillesauce	Ein Blumenkohl-Käsemedaillon (10 mit Rahm-Erbsen und Salzkartoffeln

Damit's dem Klima prima geht...

Montag, 06.02.


Dienstag, 07.02.

Mittwoch, 08.02.

Donnerstag, 09.02.

Freitag, 10.02.

Veggie-Day

Menü I.	Knackige Geflügelbockwurst (9 mit Möhren und Kartoffeln "Bürgerlich"	Hähnchen "Bombay" in Ananas-Currysauce Erbsen und BIO-Reis	Zwei Puten-Cevapcici (10 mit Paprikasauce bunte Möhren und BIO-Reis	Eine vegane Frikadelle (10 mit Rahmsauce Spätzle (10 und Gurkenkracher	Bunte Tortellini (10 gefüllt mit Spinat Tomaten-Käsesauce und grüne Erbsen
Menü II.	Gefüllte Paprika mit Couscous in feiner Sauce (16 Bandnudeln Blattsalat mit Tomatenecken und Frenchdressing		Tomatensuppe mit weißen Bohnen und Fleischbällchen (G, 10 Brötchen (10	Zwei herzhaft Kartoffeltaschen (10 mit Käse-Kräuterfüllung und Ratatouille-Gemüse	
Menü III. Vegetarisch	Lasagne (10 mit Gemüsefüllung und Bechamelsauce Blattsalat mit Tomatenecken	Zwei asiatische Gemüsebällchen mit Ananas-Currysauce BIO-Reis und Gurkenkracher 	Tomatensuppe mit weißen Bohnen Vegetarische Bockwurst (15 und Brötchen (10	Gefüllte Riesen-Dampfnudeln (10 mit Kirschfüllung und Vanillesauce	Gemüse-Bratling mit BIO-Tomatensketchup Dampfkartoffeln und gemischter Gartensalat

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:

- 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 13. Februar bis 24. Februar 2023

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"!

Montag, 13.02.

Dienstag, 14.02.

Mittwoch, 15.02.

Donnerstag, 16.02.

Weiberfastnacht

Freitag, 17.02.

Menü I.	Ein Hähncheninnenfilet mit Rahmsauce Möhrengemüse und Kartoffelchen	Eine Geflügelfrikadelle (G mit Senfsauce Rotkohl und Kartoffelpüree (16	Zwei Cevapcici (R mit Ajvarsauce BIO-Erbсен und Reis	Damit's dem Klima prima geht...		beweglicher Ferientag Betreuung bis 17 Uhr nur mit Anmeldung
	Drei vegetarische Nuggets (10 mit Bio-Ketchup Kartoffelchen Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Gnocchi (10 mit Käse-Tomatensauce und mediterranes Röst-Gemüse	Gelbe Erbsensuppe (18 mit Geflügel-Wiener und Körnerbrötchen (10		Hotdogs	
	Menü II.	Vegetarische Gemüse-Lasagne mit viel Käse gratiniert Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Ein großes Stück Kartoffel-Cordon-Bleu (10,16 mit Käsecreme gefüllt und buntem Gemüse-Allerlei		Gelbe Erbsensuppe (18 mit Gemüsemautasche (10 und Körnerbrötchen (10	
Menü III. Vegetarisch					Zwei große gebackene Falafelbällchen (10 mit Joghurt-Gurkendip und Tomatenreis	

Montag, 20.02.

Rosenmontag

Dienstag, 21.02.

Veilchendienstag

Mittwoch, 22.02.

Aschermittwoch

Donnerstag, 23.02.

Veggie-Day

Freitag, 24.02.

Menü I.	Schließtag OGS		Backfisch (10 mit Remouladensauce Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Damit's dem Klima prima geht...	BIO-Fusilli (9 mit herzhafter Linsen-Bolognese (10 und Gemüsewürfeln	Drei Gemüsebällchen (10 mit Paprika-Dip Dampfkartoffeln und Rohkost	
	Menü II.		Schulveranstaltung keine OGS Betreuung		Italienische Minestrone (18 mit Putenklößchen (10 und Ciabatta (10	Zwei große Spinat-Maultaschen (10 mit Rahmsauce und Salatbeilage	
			Menü III. Vegetarisch			Italienische Minestrone (18 mit Gemüse-Tortellini (10 und Ciabatta (10	Zwei Pfannkuchen (10 mit Heidelbeeren gefüllt und Vanillesauce

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:

- 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

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 27. Februar bis 10. März 2023

Montag, 27.02.


Dienstag, 28.02.

Mittwoch, 01.03.

Donnerstag, 02.03.

Freitag, 03.03.

Veggie-Day

Menü I.	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce (16) Mischgemüse und BIO-Reis (10)	Ein Hähnchen-Cordon Bleu (10,16) mit BIO-Tomatenketchup Kartoffelnripse und feinen Eisbergsalat	Drei Geflügel-Köttbullar (10) mit Sauce Fingermöhren und Butternudeln (10)	Damit's dem Klima prima geht...	Vegetarisches Schnitzel (10,16) mit Rahmsauce Spätzle (10) und Gurkenkracher	Hähnchenbrust "Picatta Milanese" mit Tomaten-Zucchini- und Bio-Pasta (10)
Menü II.		Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohlaufauf mit viel Käse gratiniert Snack-Tomaten			Vegetarische Bratwurst (10) mit Sauce Kohlrabigemüse und Spätzle (10)	
Menü III. Vegetarisch	Drei vegetarische Gemüse-Maultaschen (10) mit Rahmsauce und kleine Salatbeilage	Rigatoni a la "Toskana" (10) in Tomatenrahmsauce (16) mit Erbsen und feinem Eisbergsalat	Kartoffelsuppe mit viel Gemüse (18) vegetarische Bockwurst (15) und Dreisatbrötchen (10)		Eine halbe Paprikaschote mit Couscous gefüllt Tomatensauce und Vollkornreis mit Erbsen	BIO-Ravioli mit Spinatfüllung Tomaten-Rahmsauce und Eisbergsalat

Montag, 06.03.

Dienstag, 07.03.

Mittwoch, 08.03.

Donnerstag, 09.03.

Freitag, 10.03.

Veggie-Day

Menü I.	"Moussaka" (R) Kartoffelaufauf mit Hackfleisch und Gemüse und frische Salatbeilage	Hähnchengulasch in dunkler Bratensauce Möhrengemüse und BIO-Reis	Geflügel-Frikadelle (10) mit Rahmsauce Blumenkohl und Spätzle (10)	Damit's dem Klima prima geht...	Spaghetti (G) mit vegetarischer Bolognese (15) und Gemüsewürfeln Gurkenkracher	Ein Seelachs-Fischfilet nach Müllerin Art (10) mit Dampfkartoffeln und Farmersalat
Menü II.	Drei Chicken-Nuggets (10) mit Tomatenketchup Kartöffelchen und frische Salatbeilage	Geflügel-Currywurst (9) mit hausgemachter Sauce würzigen Kartoffelwürfeln und bunter Krautsalat	Rote Linsensuppe mit viel Suppengrün (18) Geflügel-Bockwurst (9) und Brötchen (10)		Herzhafter Grünkernbratling (10) mit Bechamel-Kohlrabi und Schupfnudeln (10)	
Menü III. Vegetarisch	Drei vegetarische Nuggets (10) mit Tomatenketchup Kartöffelchen und frische Salatbeilage	 Duftendes Gemüseragout in Kokos-Currysauce und BIO-Reis	Rote Linsensuppe mit viel Suppengrün (18) Gemüse-Maultasche (10) und Vollkornbrötchen (10)		Zwei gebackene Quarkkeulchen (10) mit Apfelkompott und Vanillesauce	Vegane Fisch-Frikadelle (10,15) mit Dampfkartoffeln und Farmersalat

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:

- 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 13. März bis 24. März 2023

Montag, 13.03

Dienstag, 14.03.

Mittwoch, 15.03.

Donnerstag, 16.03.

Freitag, 17.03.

Veggie-Day

Menü I.	BIO-Spiralnudeln (10 mit einer leichten Sahnesauce Schinkenstreifen und Paprika frische Salatbeilage	Ein großer Fleisch-Klops (G, 10 in Kräutersauce Zuckererbsen und BIO-Reis	Geflügel-Bratwurstbrezel (G, 10 mit Sauce Fingermöhren und Spätzle	Spinatravioli (10 in Tomaten-Sahnesauce mit knackigen Erbsen und Eisbergsalat	Gebackenes Knusper-Fischfilet (10 Leipziger Allerlei in Rahmsauce und Salzkartoffeln
Menü II.	Hackfleisch-Gemüse-Roulade (5 mit Sauce Kaisergemüse und Kartoffeln	Vegetarisches Gulasch (Soja) in Paprikasauce Kartoffelbrei und Gurkenkracher	Bunte Kartoffelsuppe (18 mit Wurstscheiben (G,9 und Brötchen (10	Eine Süßkartoffel-Tasche mit Frischkäse gefüllt Paprika-Reis und Eisbergsalat	
Menü III. Vegetarisch	BIO-Spiralnudeln (10 mit einer leichten Sahnesauce und Paprika frische Salatbeilage	Zwei vegetarische Klopse (10 in Kräutersauce Zuckererbsen und Reis	Bunte Kartoffelsuppe (18 mit gefüllten Teigtaschen (10 und Vollwertbrötchen (10	Eine Riesen-Dampfnudel (10 mit Kirschen gefüllt Zimtucker und heißer Schokoladensauce	Eieromelette mit Ketchup und Salzkartoffeln Rohkost zum Knabbern

Damit's dem Klima prima geht...

Montag, 20.03.



Dienstag, 21.03.

Mittwoch, 22.03.

Donnerstag, 23.03.

Freitag, 24.03.

Veggie-Day

Menü I.	Penne-Nudeln (10 mit Geflügelfleischbällchen (10 in Ricotta-Tomatensauce (16 Blattsalate mit Frenhdressing	Ein Köfte-Frikadelle (R, 10 in Paprikasauce Erbsen und BIO-Reis	Putengulasch mit Wurzelgemüse (18 Rotkohl und vier Mini-Kartoffelklöße	Vegetarische Bratwurst (10 mit Rahmsauce (16 bunte Möhren und Butterspätzle (10	Drei Fischstäbchen in der Vollkompanade mit Kartoffelchen Gurkensalat in Rahmdressing
Menü II.	Zwei Mini-Bratwürstchen (G mit Sauce buntes Gemüse und Kartoffelpüree	Vege-Soja-Geschnetzeltes in Rahmsauce Erbsen und BIO-Reis	Deftige Linsensuppe (18 mit Geflügel-Bockwurst (9 und Brötchen (10	Zwei vegetarische Frikadellen mit Rahmsauce (16 bunte Möhren und Kartoffelpüree	
Menü III. Vegetarisch	Penne-Nudeln (10 mit Erbsen in Ricotta-Tomatensauce (16 Blattsalate mit Frenhdressing	Blumenkohl-Bratling mit grüner Quarksauce Ofenkartoffeln und bunter Frühlingssalat	 Herzhafte Linsensuppe (18 mit veganer Maultasche (10 und Körnerbrötchen (10	Zwei süße Crêpes (10 mit Kirschen gefüllt Zimtucker und Vanillesauce	Eine Polenta-Schnitte (10 mit Spinat gefüllt Kartoffelchen Gurkensalat in Rahmdressing

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:

- 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 27. März bis 07. April 2023

Montag, 27.03.



Dienstag, 28.03.

Mittwoch, 29.03.

Donnerstag, 30.03.

Freitag, 31.03.

Veggie-Day

Menü I.	Spaghetti (10 mit Geflügel-Bolognese mit fruchtigen Tomatenstücke Salatmix mit Joghurdressing	Ein großer Puten-Klops (10 in Kräuter-Sahnesauce BIO-Erbсен und Reis	Ein Hacksteak (G mit Bratensauce Apfel-Rotkohl vier Mini-Kartoffelklöße	Damit's dem Klima prima geht...	BIO-Penne-Nudeln (10 mit Käsesauce und Basilikum Gurkenkracher	Ein gebackenes Fischfilet "Müllerin Art" (10 mit Mischgemüse à la creme und frischen Dampfkartoffeln
	Vegane Bratwurst (23 mit Sauce Blumenkohlgratin (16 und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust-Innenfilet mit mediterraner Gemüsesauce Butter-Gnocchi	Herzhafte Blumenkohlsuppe mit Kartoffeln und Geflügel-Wiener (9 und Vollkornbrötchen (10		Grünkernbratling (10 mit Frankfurter grüne Sauce buntes Gemüse und Weizen-Reisrisotto (10	
	Menü II.	Spaghetti (10 "Soja-Bolognese" (15 mit fruchtigen Tomatenstücke Salatmix mit Joghurdressing	Zwei vegetarische Klopse (10 in Kräuter-Sahnesauce BIO-Erbсен und Reis		Herzhafte Blumenkohlsuppe mit Kartoffeln vegetarischen Teigtaschen (10 und Vollkornbrötchen (10	
Menü III. Vegetarisch						

Montag, 03.04.



Dienstag, 04.04

Mittwoch, 05.04.

Donnerstag, 06.04.

Freitag, 07.04.

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 (10 	Karfreitag keine OGS Betreuung
	Osterferien	Osterferien	Osterferien		Osterferien	
	Menü II.	Betreuung nur mit Anmeldung	Betreuung nur mit Anmeldung		Betreuung nur mit Anmeldung	Betreuung nur mit Anmeldung
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		Herzhafte Käsespätzle (10 mit Emmentaler Käse braune Kräuter-Schmandsauce bunter Bellagensalat	

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"!