

# Ferien-Speiseplan vom 02. Oktober bis 13. Oktober 2023

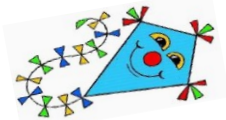
Montag, 02.10.

Dienstag, 03.10.

Mittwoch, 04.10.

Donnerstag, 05.10.

Freitag, 06.10.

Menü I.	Hähnchen-Cordon bleu (10) Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Spätzle (10,12)	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	Gefüllte Nudelteigblüten (10) mit Gemüse in Tomaten-Sahnesauce und Blattspinat	Putengeschnetzeltes nach "Züricher Art" BIO-Erbisen und drei Mini-Kartoffelröstis	Schlemmerfilet "Bordelaise" (10) mit kleinen Kartoffelchen Gurkenkracher
Menü II.	<b>Herbstferien 2023</b>	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	<b>Herbstferien 2023</b>	<b>Herbstferien 2023</b>	
Menü III. Vegetarisch	Vegetarisches Schnitzel (10,15) Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Spätzle (10,12)	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	Herzhafte Linsensuppe (18) mit Gemüse-Maultasche (10) und Dreisaatbrötchen (10)	Vegetarisches Geschnetzeltes (15) nach "Züricher Art" BIO-Erbisen und drei Mini-Kartoffelröstis	BIO-Penne (10) mit Tomaten-Thunfischsauce und Basilikum Gurkenkracher
	Puddingspeise		Frisches Obst	Fruchtjoghurt	Gebäck / Kekse (10)


Montag, 09.10.

Dienstag, 10.10.

Mittwoch, 11.10.

Donnerstag, 12.10.

Freitag, 13.10.

Menü I.	Drei Cannelloni (R,S,10) mit Fleischfüllung und Käse gratiniert (1) Salatmix mit Joghurtdressing	Eine Frikadelle (R,10) in Rahmsauce BIO-Möhren und Kartoffelpüree	Ein Knusper-Hähnchenfilet (10) mit BIO-Ketchup Ofen-Drillinge und Rohkostauswahl	Zwei Cevapcici (R) in Paprikasauce Erbisen und BIO-Reis	Ein Fischfilet im Knusperteig (10) Dampfkartoffel (3) und Gurken-Rahmsalat
Menü II.	<b>Herbstferien 2023</b>	<b>Herbstferien 2023</b>	<b>Herbstferien 2023</b>	<b>Herbstferien 2023</b>	
Menü III. Vegetarisch	Drei Cannelloni mit Spinat (10) auf italienische Art und Käse gratiniert (1) Salatmix mit Joghurtdressing	Zwei vegetarische Frikadellen (10) in Rahmsauce BIO-Möhren und Kartoffelpüree	Herzhafte Tomatensuppe mit Gemüse Spinat-Ravioli (10) und Mini-Ciabatta (10)	Blumenkohl-Käse-Rösti (10) mit Joghurt-Dip Erbisen und BIO-Reis	Feines Rührei Dampfkartoffel und Gurken-Rahmsalat
	Frisches Obst	Fruchtjoghurt	Frisches Obst	Puddingspeise	Gebäck / Kekse (10)

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. Oktober bis 27. Oktober 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, 16.10.


Dienstag, 17.10.

Mittwoch, 18.10.

Donnerstag, 19.10.

Freitag, 20.10.

**Veggie-Day**

Menü I.	Chili con Carne (R,10 mit Paprika Kidneybohnen und Mais BIO-Reis	Rinder-Schmorgulasch mit Zwiebeln und Möhren als Einlage und Spätzle (10,12	Ein Piccata Milanaise (10,12,16 aus Putenfleisch mit Tomaten-Gemüseragout und BIO-Nudeln (10	Damit's dem Klima prima geht...	Zwei hausgemachte Kölsche Rievkoche (10,12 mit viel Apfelkompott und Gurkenkracher	Jumbo-Fisch-Stäbchen (10 mit Kräutern Kartoffelknirpse und Rohkostsalat
	Ein Gemüse-Knusper-Dino (10 mit BIO-Ketchup Kartoffelpüree und Salatbeilage	Vegetarisches Schnitzel (10,15 mit Rahmsauce Spätzle (10 Eisbergsalat mit Cocktaildressing	Herzhafter Erbseneintopf (18 mit Geflügelbockwurst Vollwertbrötchen (10		Zwei Maultaschen (10 mit Gemüsefüllung Zwiebelsauce buntes Gemüse	
	Menü II. Vegetarisch	Chili sin Carne (15 mit Paprika Kidneybohnen und Mais BIO-Reis	Gelbe Paprikaschote mit CousCous (10 in Tomatensauce und Risi-Bisi-Reis		Herzhafter Erbseneintopf (18 mit Gemüsetortellini (10 Vollwertbrötchen (10	Zwei Kartoffeltaschen (10 mit Frischkäsecreme Tomatensauce und Gurkenkracher
	Frisches Obst	Milchreis im Becher	Frisches Obst		Fruchtjoghurt	Gebäck / Kekse (10

Montag, 23.10.


Dienstag, 24.10.

Mittwoch, 25.10.

Donnerstag, 26.10.

Freitag, 27.10

**Veggie-Day**

Menü I.	Putengeschnetzeltes in Paprika-Schmandsauce Spiralnudeln (10 Salatmix mit Frenchdressing	Eine Bratwurst-Brezel (G mit Sauce Apfel-Rotkohl und ein Semmelknödel (10	Hähnchenbrustinnenfilet in Rahmsauce Blumenkohl und BIO-Reis	Damit's dem Klima prima geht...	BIO-Penne (10 in Tomatenrahmsauce mit Zucchini und Gurkenkracher	Drei Chicken-Nuggets (10 mit BIO-Ketchup Kartoffelknirpse und Möhrensalat
	Soja-Geschnetzeltes in Paprika-Schmandsauce Spiralnudeln (10 Salatmix mit Frenchdressing	Zwei vegetarische Frikadellen (10 mit Sauce Apfel-Rotkohl und ein Semmelknödel (10	Bunter Kartoffeleintopf mit Suppengrün (18 Geflügelbockwurst und Vollwertbrötchen (10		Zwei Pfannkuchen (10 mit Kirschen gefüllt und Vanillesauce	
	Menü II. Vegetarisch	Eine Polentaschnitte (10 mit Tomaten-Creme fraiche und Weizen-Gemüserisotto (10	Ein vegetarischer Klops (10 in Kräutersauce Buttererbsen und BIO-Reis		Bunter Kartoffeleintopf mit Suppengrün (18 vegetarische Knackwurst (12,15 Vollwertbrötchen (10	Vollkorn-Penne (10 Linsen-Bolognese mit Gemüseswürfeln Gurkenkracher
	Frisches Obst	Frisches Obst	Quarkspeise im Becher		Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

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 Sulfit
- 22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

**Änderungen vorbehalten!**

# Speiseplan vom 30. Oktober bis 10. November 2023

Montag, 30.10.


Dienstag, 31.10.

Mittwoch, 01.11.

Donnerstag, 02.11.

Freitag, 03.11.

**Veggie-Day**

Menü I.	Spaghetti "Bolognese" (R, 10 mit Gemüsewürfeln und fruchtiger Tomatensauce bunter Mischsalat	Zwei BIO-Frikadellen (R, 10 mit Sauce Erbsen und Möhren Kartoffelknirpse	<b>Allerheiligen</b>	Damit's dem Klima prima geht...	Zwei Gemüse-Puffer (10 mit Kräuterquark Auswahl von Gurken- und Möhrenkracher	Grüne Ravioli (10 mit Tomaten-Kräuterfüllung in Sahne-Basilikumsauce mit Gemüsewürfeln
	Menü II.	Eine vegetarische Frikadelle (10 mit Sauce Erbsen und Möhren Kartoffelknirpse	<b>Allerheiligen</b>		Vegetarische Gemüse-Lasagne (10 mit Käse gratiniert Gurken- und Möhrenkracher	
	Menü III. Vegetarisch	Spaghetti (G mit vegetarischer Bolognese (15 und fruchtiger Tomatensauce bunter Mischsalat	Rote Linsen-Suppe (18 mit Kichererbsen und zwei Falafelbällchen (10 und Spitzbrötchen (10		<b>Allerheiligen</b>	Eine dicke Dampfnudel (10, 12 mit Pflaumenmus gefüllt und Vanillesauce (16
Frisches Obst		Puddingspeise		Fruchtjoghurt		Gebäck / Kekse (10

Montag, 06.11.


Dienstag, 07.11.

Mittwoch, 08.11.

Donnerstag, 09.11.

Freitag, 10.11.

**Veggie-Day**

Menü I.	<b>Ganztagskonferenz von GGS und OGS</b>  <b>keine Schule und keine Betreuung</b>	BIO-Penne-Nudeln (10 in Tomaten-Käsesauce (16 mit Geflügelbällchen (12 und mariniertes Chinakohl	Hähnchenbrust "Mediterrana" mit Tomatenrahmsauce und Gemüsereis	Damit's dem Klima prima geht...	Drei Cannelloni (10 mit Spinat und Ricotta gefüllt in fruchtigem Tomatensugo und Gurkenkracher	Ein Stück Backfisch (10, 12 mit BIO-Ketchup Salzkartoffeln und Möhrensalat	
		Menü II.	Zwei Kartoffelküchlein mit Frischkäsefüllung und Zucchini-Tomatengemüse		Herzhafte Kürbissuppe mit Spinat-Maultasche (10 und Sesambrötchen(10	Schwäbische Kartoffelspätzle mit Linsen (10 Rahmsauce und Gurkenkracher	
		Menü III. Vegetarisch	BIO-Penne-Nudeln (10 in Tomaten-Käsesauce mit Erbsen und mariniertes Chinakohl		Eine große Falafel (10, 20 mit Joghurtsauce Gemüsereis und bunter Krautsalat	Ein Gemüse-Taler (10 mit Tomaten-Gurkenquark und Kartoffelchen	Ein Blumenkohl-Käse-Bratling(10 mit BIO-Ketchup Salzkartoffeln und Möhrensalat
Frisches Obst		Fruchtjoghurt		Frisches Obst		Gebäck / Kekse (10	

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. November 24. November 2023

Montag, 13.11.

Dienstag, 14.11.

Mittwoch, 15.11.

Donnerstag, 16.11.

**Veggie-Day**

Freitag, 17.11.

Menü I.	<i>Tortellini primavera (10 mit Fleischfüllung (S,R in Tomatenrahmsauce Eisbergsalat mit Balsamicosauce</i>	<i>Chili con Carne (R mit Paprika Kidneybohnen und Mais BIO-Reis</i>	<i>Drei Geflügel-Köttbullar (10,12 in Preiselbeerrahmsauce buntes Karottengemüse und BIO-Nudeln</i>	Damit's dem Klima prima geht...	<i>Hausgemachte Kölsche Rievkoche (10,12 mit viel Apfelkompott und Gurkenkracher</i>	<i>Herzhaftes Eieromelette Spinat mit Blubb (16 und Salzkartoffeln</i>	
	Menü II.	<i>Drei vegetarische Frikadellen (10 mit Sauce Apfel-Rotkohl und Kartoffelpüree</i>	<i>Asiatische Hähnchenpfanne in Currysauce mit Wokgemüse und Mie-Nudeln (10</i>		<i>Deftiger Linseneintopf (18 mit Geflügelbockwurst (9 und Röggelchen (10</i>	<i>Eine Gemüsebratling (10 mit grüner Quarksauce Schupfnudeln (10 und Gurkenkracher</i>	
		Menü III. Vegetarisch	<i>Tortellini primavera (10 mit Käsefüllung (16 in Tomatenrahmsauce Eisbergsalat mit Balsamicosauce</i>		<i>Chili sin Carne (Soja) mit Paprika Kidneybohnen und Mais BIO-Reis</i>	<i>Deftiger Linseneintopf (18 mit Gemüsemaultasche und Röggelchen (10</i>	<i>Ein veganes Schnitzel (10 mit Ketchup Kartoffelpüree (3 und Gurkenkracher</i>
	<i>Frisches Obst</i>		<i>Puddingspeise</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Gebäck / Kekse (10</i>	

Montag, 20.11.


Dienstag, 21.11.

Mittwoch, 22.11.

Donnerstag, 23.11.

**Veggie-Day**

Freitag, 24.11.

Menü I.	<i>Spaghetti "Bolognese" (R,10 mit Gemüsewürfeln und fruchtiger Tomatensauce bunter Salatmix</i>	<i>Geflügelbratwurst (9,19 in feiner Senfsauce bunte Möhren und Spätzle (10,12</i>	<i>Zwei Puten-Cevapcici (10 in Rahmsauce BIO-Erbisen und Paprikareis</i>	Damit's dem Klima prima geht...	<i>Kartoffel-Auflauf (16 mit Blattspinat in Tomatensauce und Käse gratiniert frische Salatbeilage</i>	<i>Fischfrikadelle (10 mit Remouladensauce Dampfkartoffeln Gurkenkracher&amp;Kirschtomaten</i>	
	Menü II.	<i>Spinat-Polenta-Tasche mit Salsa-Dip und Erbsen-Vollkomreis</i>	<i>Hähnchenbrustinnenfilet mit Zwiebelsauce bunte Möhren und Spätzle (10,12</i>		<i>Italienischer Tomateneintopf mit buntem Gemüse (18 und Geflügelbällchen (1,10 Ciabatta (10</i>	<i>Vegetarisches Geschnetzeltes mit Rahmsauce Blumenkohl und Schupfnudeln (10</i>	
		Menü III. Vegetarisch	<i>Spaghetti (10 mit Blumenkohl-Bolognese und fruchtigen Tomatenstücke bunter Salatmix</i>		<i>BIO-Karottenrösti (10 mit Kräuterquark Kartoffelknirpse Eisbergsalat mit Frenchdressing</i>	<i>Italienischer Tomateneintopf mit buntem Gemüse (18 und Nudeln (10 Ciabatta (10</i>	<i>Wiener Kaiserschmarrn (10 ohne Rosinen mit Apfelstückchen und Vanillesauce</i>
	<i>Frisches Obst</i>		<i>Frisches Obst</i>	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Gebäck / Kekse (10</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 27. November bis 08. Dezember 2023

Montag, 27.11.

Dienstag, 28.11.

Mittwoch, 29.11.

Donnerstag, 30.11.

**Veggie-Day**

Freitag, 01.12.

Menü I.	BIO-Penne (10 in einer leichten Schinken-Sahnesauce (S,9) Fitnesssalat mit Rahmdressing	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce Apfel-Rotkohl und Kartoffeln	Mini-Hähnchen-Cordon bleu (10 mit Rahmmöhrrchen und Spätzle (10,12	Damit's dem Klima prima geht...	Drei vegetarische Frikadellen mit Paprikasauce BIO-Erbisen und Spätzle	Seelachs-Fischli (10 mit feinen Kräutern Kartoffelchen und Gurkensalat	
	Menü II.	Drei vegane Bällchen (15 in Curryrahmsauce mit Kaisergemüse und Reis	Vegetarisches Schnitzel (10 mit Rahmsauce Spätzle (10 Rohkost zum knabbern		Cremige Kartoffelsuppe (16 mit Geflügel-Wiener (10 und Röggelchen (10	Gebackene Mais-Spinattasche (10,16 mit Tomaten-Zucchini-sauce und Vollkornudeln (10	
		Menü III. Vegetarisch	BIO-Penne (10 in leichter Käse-Sahnesauce mit Blattspinat Fitnesssalat mit Rahmdressing		Dinkelbratling (10 mit Rahmsauce Spätzle (10 Rohkost zum knabbern	Cremige Kartoffelsuppe (16 mit Gemüse-Teigtaschen (10 und Röggelchen (10	
Frisches Obst			Fruchtjoghurt	Frisches Obst	Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10	

Montag, 04.12.


Dienstag, 05.12.

Mittwoch, 06.12.

Donnerstag, 07.12.

**Veggie-Day**

Freitag, 08.12.

Menü I.	Schmetterlingsnudeln (10 mit Hack-Gemüse-Allerlei (R, 18 in fruchtiger Tomatensauce	Drei Chicken-Nuggets (10 BIO-Ketchup Kartoffelnripse Eisbergsalat mit Frenchdressing	"Piccata Milanese" (G, 10 Putenschnitzel in Käse-Eihülle mit fruchtigem Tomatenragout und Gemüsenudeln (10	Damit's dem Klima prima geht...	Zwei Gemüse-Reisbällchen mit Currysauce BIO-Reis und Gurkenkracher	Drei Fischstäbchen (10 mit Remouladensauce Salzkartoffeln und Möhren-Apfelsalat
	Menü II.					
		Menü III. Vegetarisch	Schmetterlingsnudeln (10 mit Soja-Gemüse-Allerlei (15 in fruchtiger Tomatensauce		Gemüse-Lasagne (10 mit Käse gratiniert in Tomatensauce Eisbergsalat mit Frenchdressing	
Frisches Obst			Frisches Obst	Puddingspeise	Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

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 11. Dezember bis 22. Dezember 2023

Montag, 11.12.

Dienstag, 12.12.

Mittwoch, 13.12.

Donnerstag, 14.12.

Freitag, 15.12.

**Veggie-Day**

Menü I.	<i>Eine Bratwurstschnecke (G mit Sauce Kohlrabi und Kartoffelpüree</i>	<i>Saftiger Schmorgulasch (R mit Zwiebeln und Paprika BIO-Nudeln (10</i>	<i>Drei Geflügel-Köttbullar (10,12 in Preiselbeerrahmsauce BIO-Möhren und Kartoffeln</i>	<i>Damit's dem Klima prima geht...</i>	<i>Schwäbische Käsespätzle (10 mit Röstzwiebeln und Rahmsauce Eisbergsalat mit Frenchdressing</i>	<i>Ein gebackener Jumbo-Fischstick (10 mit frischen Dampfkartoffeln und Gurkensalat mit Dill</i>
Menü II.						
Menü III. Vegetarisch	<i>Ein großes Stück Kartoffel-Cordon bleu (3,10,12 mit Frischkäse gefüllt und bunter Salatmix</i>	<i>Orientalische Linsensuppe mit Gemüse und Kartoffeln (3,18 vegane Maultasche (10,18 und Sesambrotchen (10</i>	<i>Drei Vege-Köttbullar (G,10,12 in Preiselbeerrahmsauce Fingermöhrrchen und BIO-Nudeln</i>		<i>Veganes Gyros (10,15 mit Zwiebelstreifen Joghurtsauce und Tomatenreis</i>	<i>Herzhaftes Blumenkohl-Käse-Mdailons mit frischen Dampfkartoffeln und Gurkensalat mit Dill</i>
	<i>Frisches Obst</i>	<i>Puddingspeise</i>	<i>Frisches Obst</i>		<i>Frisches Obst</i>	<i>Gebäck / Kekse (10</i>

Montag, 18.12.

Dienstag, 19.12.

Mittwoch, 20.12.

Donnerstag, 21.12.

Freitag, 22.12.

Menü I.	<i>Ein Königsberger Klops (G in Kräutersauce Erbsen und BIO-Reis</i>	<i>Ein Putenschnitzel (10 nach "Wiener Art" (G Blumenkohl a la creme (16 mit Spätzle 10,12</i>	<i>Pizza-Tasche (10 mit Mozzarellakäse Gurkenkracher mit Quark-Dip</i>	<b>Weihnachtsferien 2023</b>
Menü II.	<i>Das Team von KidsCatering wünscht Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein friedvolles Jahr 2024...</i>			
Menü III. Vegetarisch	<i>Ein vegetarischer Klops (10 in Kräutersauce Erbsen und BIO-Reis</i>	<i>Herzhaftes Kartoffelsuppe mit Lauch Gemüsemaultasche (10 und Vollkornbrötchen (10</i>	<i>Dampfnudel mit Kirschfüllung (10 Zimtzucker Vanillesauce</i>	<b>Weihnachtsferien 2023</b>
	<i>Frisches Obst</i>	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Süßer Snack (Portioniert) (10</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
- 21) Schwefeldioxid und Sulfite
- 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"!