

09.09.2024-13.09.2024 (KW 37)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 09.09.2024	(G) Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel, Parboiled Reis getrennt 2,3,27 ★	(V) Gemüsefrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel, Parboiled Reis getrennt 2,3,27	(V) Ungarische Bohnensuppe mit Paprika, Bohnen, Kartoffelwürfel 2,3,27
Dienstag 10.09.2024	(R) 3 Rinderbällchen in einer fruchtigen Tomatensauce, Nudeln getrennt, Eisbergsalat und Sylter Dressing 2,3,	(V) Sauce Napoli (fruchtige Tomatensauce) Nudeln getrennt, Eisberg und Sylter Dressing 2,3, ★	(G) Hühnersuppe mit viel Suppengemüse und Fadennudeln, Toastbrot 2,3,27,8
Mittwoch VeggieTag ☺ 11.09.2024	(V) Kichererbsen Curry (Vegan) mit Kokosmilch und gehackten Tomaten, Parboiled Reis getrennt 2,3,27	(V) 2 Gemüsepuffer mit Rahmsauce und Möhren-Mais-Salat 2,3,27,7	(V) Paprika-Tomatensuppe mit Reiseinlage, Fladenbrotecke 2,3,8 ★
Donnerstag 12.09.2024	(G) Geflügelfrikadelle mit Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi 2,3,7 ★	(V) 3 vegetarische Köttbullar in typischer Sauce mit Püree und Bohnensalat 2,3,27,7	(V) Blumenkohl-Kartoffel-Suppe cremig püriert, Bauernbrot 2,3,8
Freitag 13.09.2024	(V) Lachsauflauf mit Kartoffeln und Spinat, goldgelb überbacken 2,3,6	(V) Tortellini in Käse-Sahne-Sauce, dazu einen Mischsalat 2,3 ,7 ★	(V) rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Möhren, Fladenbrotecke 2,3,27

Alle Menüs können auch schweinefleischfrei bestellt werden

Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen: Bitte melden Sie sich in unserem Büro und fordern die Allergen-Liste an.

Unsere Speisen unterliegen dem HACCP Konzept. Für Qualität und Sicherheit garantieren wir bis zur Auslieferung Änderungen des Speiseplans bleiben vorbehalten.

G= Geflügel, R= Rind, F= Fisch, S= Schwein, V= Vegetarisch

DGE-Empfehlung = ★

16.09.-20.09.2024 (KW 38)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 16.09.2024	(G) Würstchengulasch in pikanter Sauce mit roter Paprika, dazu Püree getrennt 2,3,5, ★	(V) Paprika-Rahm-Sauce mit roter Paprika, dazu Püree getrennt 2,3	(V) Blumenkohl – Kartoffelsuppe mit Kartoffelstückchen, Suppengemüse Fladenbrotecke (.) oder Vollkorn Brot () 2,3,8
Dienstag 17.09.2024	(R) Sauce Bolognese mit Rinderhackfleisch und Tomatenwürfeln, Nudeln getrennt, dazu Gurken zum Knabbern 2,3	(V) Gemüsebolognese mit Möhrenwürfeln, Tomatenwürfeln, ganz wenig Sellerie, Nudeln getrennt, dazu Gurken zum Knabbern 2,3,8 ★	(V) vegetarischer Bauerntopf mit buntem Paprika, Möhren, Zucchini und Kartoffelwürfeln, dazu Fladenbrot 2,3,8
Mittwoch VeggieTag ☺ 18.09.2024	(V) Ei-Patty mit Püree, und viel Rahmspinat 2,3,7 ★	(V) Kartoffeln mit Kräuterquark und Rohkostplatte (Gurke, Möhre, Mais) 2,3	(V) Kaltspeise: unter 65 C: Hausgemachter Milchreis mit Zimt/Zucker und Apfelmus 2
Donnerstag 19.09.2024	(G) Pfannengyros in einer Sauce nach Metaxa Art (ohne Alkohol ☺), Parboiled Reis getrennt, Krautsalat 2,3	(V) vegetarisches Pfannengyros in einer Sauce nach Metaxa Art (ohne Alkohol ☺), Parboiled Reis getrennt, Krautsalat 2,3	(V) Mutters weiße Bohnensuppe ☺ mit Bohnenkraut, Kartoffelwürfel Bauernschnitte 2,3,27,8 ★
Freitag 20.09.2024	(F) Sahnige Gemüsesauce mit Lachs (Karotten, Tomaten, Zucchini) Kartoffeln getrennt 2,3,6 ★	(V) 3 Falafel Bällchen aus Bulgur und Kichererbsen, Kartoffeln Paprikadip 2,3,27,7,4,10,8	(R) Gulaschsuppe mit Tomaten, buntem Paprika, Zwiebeln, Kartoffelwürfeln, 2,3,8

Alle Menüs können auch schweinefleischfrei bestellt werden

Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen: Bitte melden Sie sich in unserem Büro und fordern die Allergen-Liste an.

Unsere Speisen unterliegen dem HACCP Konzept. Für Qualität und Sicherheit garantieren wir bis zur Auslieferung Änderungen des Speiseplans bleiben vorbehalten.

G= Geflügel, R= Rind, F= Fisch, S= Schwein, V = Vegetarisch,

DGE-Empfehlung = ★

23.09.2024-27.09.2024 (KW 39)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 23.09.2024	(R) Paprika-Hackfleischpfanne, mit buntem Paprika, Tomaten, ^{2,3} Parboiled Reis ³ getrennt ★	(V) Paprikapfanne, mit buntem Paprika, Tomaten ^{2,3} Parboiled Reis ³ getrennt	(V) Kartoffelsuppe mit Fenchel verfeinert, cremig püriert ^{2,3,8} Bauernbrot ³
Dienstag 24.09.2024	(R) Sauerbratengulasch mit Rindergulasch ^{2,3,4,7,8,10} Nudeln ³ getrennt, Apfelmus Topping	(V) Champignon-Rahmsauce mit Butternudeln getrennt ^{2,3,4,7,8,10} Apfelmus Topping ★	(V) BIO-Gemüseintopf „Quer durch den Garten“ ^{3,4,8,27} Brot ³
Mittwoch Veggie tag ☺ 25.09.2024	(V) Tortellini in herzhafter Gemüsesauce (Karottenstifte, Sahne) ^{2,3,4,7} ★	(V) Kaltspeise unter 65 : hausgemachter Milchreis mit Apfelmus ^{2,3}	(V) Muschelnudelsuppe mit viel Suppengemüse, Brot ^{3,7,8,27}
Donnerstag 26.09.2024	(G) Hähnchenbrust natur in Bratensauce ^{2,3,4,7,8,10} , Kartoffeln getrennt Eisbergsalat und Sylter Dressing ^{2,3,4,7,8,10} ★	(V) Linsensuppe mit viel Suppengemüse und Kartoffelwürfeln, Fladenbrotecke ^{2,3,7,8,27}	(S) Schweinebraten in Bratensauce, Kartoffeln getrennt ^{2,3,4,7,8,10} Eisbergsalat und Sylter Dressing ^{2,3,4,7,8,10}
Freitag 27.09.2024	(F) Fischfrikadelle mit Püree ^{2,3,6,7} und Gurkensalat in Dillrahm ^{2,3,7,8,10} ★	(V) kurze Maccaroni mit Käsesauce ^{2,3,4,7} dazu einen Gurkensalat in Dillrahm ^{2,3,7,8,10}	(R) Pizza Suppe (Rinderhack, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Creme fraiche, Sahne) ^{2,3,4,7,8,10} Fladenbrot ³

Unsere Speisen unterliegen dem HACCP Konzept. Für Qualität und Sicherheit garantieren wir bis zur Auslieferung
Änderungen des Speiseplans bleiben vorbehalten.

G= Geflügel, R= Rind, F= Fisch, S= Schwein, V = Vegetarisch, Dessert kann jederzeit in Obst getauscht werden, Vollkornprodukte können bestellt werden,

DGE-Empfehlung = ★

30.09.2024-04.10.2024 (KW 40)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 30.09.2024	(R) Chili Con Carne mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Kidneybohnen^{2,3,7,8,10,27}, Parboiled Reis³ getrennt ★	(V) Chili Sin Carne mit Kidneybohnen, Tomaten, Mais ^{3,27} , Parboiled Reis ³ getrennt.	(V) Broccoli – Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln ^{2,3,8} , Vollkornbrot ³
Dienstag 01.10.2024	(G) 1 Geflügelwiener mit Kartoffelpüree ^{2,3} und Sauerkraut ³	(V) 1 vegetarisches Würstchen ^{2,3,4,7,8,10} mit Kartoffelpüree ^{2,3} und Sauerkraut	(V) Pürierte grüne Erbsensuppe ohne Sahne^{3,8,27}, Fladenbrotecke^{2,3}
Mittwoch Veggie-tag ☺ 02.10.2024	(V) Nudelpfanne Kunterbunt (Paprika, Tomaten, Erbsen, Möhren in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce) Nudeln getrennt ^{2,3,27}	(V) 3 Maultaschen in sahniger Gemüse-Julienne Sauce Eisberg/Sylter^{2,3,4,7,8,27} ★	(V) Deftige Möhrensuppe mit Kartoffelwürfel ^{2,3,8,27} , Toastbrot ^{2,3}
Donnerstag 03.10.2024		<u>Tag der Deutschen Einheit</u>	
Freitag 04.10.2024	(F) Lachs in Spinat-Sahne-Sauce, Butternudeln getrennt^{2,3,6} ★	(V) Rahmspinat mit Butternudeln getrennt ^{2,3} ,	(R) „Rheinischer“ Schnippelbohnen Eintopf mit Rindfleischeinlage und Kartoffelwürfeln, Bauernbrotscheibe ^{2,3,4,8,27}

Unsere Speisen unterliegen dem HACCP Konzept. Für Qualität und Sicherheit garantieren wir bis zur Auslieferung Änderungen des Speiseplans bleiben vorbehalten.

G= Geflügel, R= Rind, F= Fisch, S= Schwein, V = Vegetarisch, Dessert kann jederzeit in Obst getauscht werden, Vollkornprodukte können bestellt werden.

DGE-Empfehlung = ★



Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011

Zusatzstoffe:

Aushang zum Speiseplan

² Laktose, ³ Weizen, ⁴ Soja, ⁵ Nitritpökelsalz, ⁶ Fisch, ⁷ Ei,

⁸ Sellerie, ⁹ Sesam, ¹⁰ Senf, ¹¹ Farbstoff, ¹² Konservierungsstoff,

¹³ Geschmacksverstärker, ¹⁴ geschwefelt, ¹⁵ Phosphat, ¹⁶ Krebstiere,

¹⁷ Weichtiere, ¹⁸ Erdnüsse, ¹⁹ Lupine, ²⁰ Schalenfrüchte, ²¹ Roggen,

²² Hafer, ²³ Haselnuss, ²⁴ Macedamianuss, ²⁵ Dinkel,

²⁶ Mandel ²⁷ Hülsenfrüchte

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten

Selbstgemachte Desserts (Joghurts, Pudding) haben die Allergene ² können Spuren von ^{3,18,20,23,24,26} enthalten und dürfen auf keinen Fall an die Allergie Kinder ausgegeben werden.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen helfen wir gerne weiter