



Speiseplan Schulen

17. Woche vom 24.04.2017 bis 28.04.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Rinderfrikadelle A, D1 helle Soße D1, G Kartoffeln Gurkensalat mit Schmand G	Rinderbraten, Sauce D1, J Rotkohl, Spätzle A, D1	Kartoffelsuppe G, J Mehrkornbrötchen D1,3,4, L, A, M Knusperjoghurt G, D2 D1, H	Knusperfisch A, D1 mit Bechamel- Kartoffeln D1, G Buttermöhren	Schinkennudeln (Pute) D1 mit Tomatensoße D1 Eisbergsalat mit Mandarinen G
Menü II	Gemüsefrikadelle A, D1 helle Soße D1, G Kartoffeln Gurkensalat mit Schmand G	Käsespätzle G, D1, A mit Salat	Reis mit Gemüse Bunter Salat Knusperjoghurt G, D2 D1, H	Kartoffelgratin A, G mit Blattsalat	Nudeln D1 mit Champignonsoße D1, G Eisbergsalat mit Mandarinen G
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.				

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten!!



Speiseplan Schulen (N)

18. Woche vom 01.05.2017 bis 05.05.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	1. Mai	Linsensuppe J mit Fleischeinlage (Geflügel Mehrkornbrötchen D1, D3, D4, L, A, M Dessert G	Putenkasseler, Rahmsoße D1, G, Sauerkraut mit Ananas, Püree G	Nudelsuppe D1, J Mehrkornbrötchen D1, D3, D4, L, A, M	Großes Fischstäbchen C, D1, A, Soße D1, G, Erbsen, Reis, Fruchtjoghurt G
Menü II	%	Milchreis G mit Kirschen	Veget. Bratwurst M, J, D1 mit Rahmsoße D1, G, Sauerkraut mit Ananas, Püree G	Kartoffelpuffer A, D1 Apfelmus	Gemüsenuggets A, M, J, D1 mit Soße, D1, G, Erbsen, Reis, Fruchtjoghurt G
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.				

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten!!

Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden.



Speiseplan Schulen (N)

19. Woche vom 08.05.2017 bis 12.05.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Valess-Schnitzel A, D1, D4, G mit Rahm-Blumenkohl G, Kartoffeln, Dessert	Nudeln D1 mit Fleischsoße (Rind) D1, J, Gurkensalat mit Schmand	Knusperfisch gebraten A, D1, Möhregemüse in Rahm G, Kartoffelbrei G	Putengyros J mit Dip G mit Reis und Krautsalat	Erbsensuppe mit Mehrkornbrötchen D1,3,4, L, A, M Dessert G
Menü II	%	Nudeln D1 mit Gemüsebolognese D1,J Gurkensalat mit Schmand	Gemüsenuggets D1, A, Möhregemüse in Rahm G, Kartoffelbrei G	Vegetarisches Gyros G, M, A, D1, D4 mit Dip G, Reis und Krautsalat	Grißbrei G mit Kirschen
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.				

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten!!



Speiseplan Schulen (N)

20. Woche vom 15.05.2017 bis 19.05.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Makkaroni D1 mit Tomatensoße D1 Blattsalat G Obst	Linsensuppe J mit Putenwiener 7, 8, 3, Mehrkornbrötchen D1,3,4, L, A, M Stracciatella Joghurt G	Partykeule (Huhn) mit Currysoße D1, Maisgemüse, Reis	Fischfilet D1, A mit Kräutersoße D1, G Kartoffeln Bohnensalat	Valess- Nuggets G, D1, A, D4 mit Rahmgemüse G, Kartoffelbrei G Dessert G
Menü II	Gemüsegulasch mit Valessfiletstückchen A, D1, D4, G, J Obst	Ofenkartoffeln J mit Dip G, Apfel- Möhrensalat Stracciatellajoghurt G	Frühlingsrolle D1, A, M mit Currysoße D1, G, Maisgemüse, Reis	Gekochte Eier mit Kräutersoße D1, G Kartoffeln Bohnensalat	Kartoffelrösti A, D1 mit Dip G Dessert G
Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln					
Allergene: A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse					
Wichtiger Hinweis: Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.					

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten!!



Speiseplan Schulen (N)

21. Woche vom 22.05.2017 bis 26.05.2016

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Rinderfrikadelle A, D1 mit Soße D1, Mischgemüse Kartoffeln	Rahmgulasch (Rind) D1, G mit Karottengemüse und Spätzle D1, A Obst	Lasagne „Bolognese“ (Rind) D1, J, G, M Bunter Salat	Himmelfahrt	Hot Dog D1, G mit Geflügelwürstchen 2,3,7, Obst Stracciatellajoghurt G Nur Hort-Kinder
Menü II	Gemüsefrikadelle A, D1 mit Soße D1, Mischgemüse Kartoffeln	Gemüsegulasch D1, G mit Spätzle D1, A Obst	Gemüselasagne D1, J, G, M Bunter Salat	Himmelfahrt	Ferien
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.				

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten!!



Speiseplan Schulen (M)

22. Woche vom 29.05.2017 bis 02.06.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Tortellini A, D1 mit Käsesoße G, D1 Salat, Dessert G	Ofenkartoffeln J mit Dip Bauernsalat G Obst	Cevapcici (Rind) A, D1 mit Balkansoße D1, Reis und Krautsalat	Schnippelbohnen-Eintopf Putenwiener 2,3,7 Mehrkornbrötchen D1,3,4, L, A, M Dessert G	Hähnchenfilet „Natur“ Soße D1, Maisgemüse, Kartoffeln
Menü II	Käsespätzle D1, G mit Salat, Dessert G	Gemüsefrikadelle A, D1 mit Dip G, Kartoffeln und Salat	Backkäse A, G, D1 mit Balkansoße D1, Reis und Krautsalat	Pfannkuchen A, D1 mit Apfelmus	Gemüsebällchen A, D1, G, Soße D1, Maisgemüse, Kartoffeln
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.				

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten!!



Speiseplan Schulen (M)

23. Woche vom 05.06.2017 bis 09.06.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Pfingstmontag	Hühnersuppe mit Gemüse, Nudeln D1 und Eierstich A Mehrkornbrötchen D1,3,4, L, A, M Fruchtjoghurt G	Kartoffeltaschen G mit Dip G, Reis Bauernsalat G	Spiralnudeln D1 mit Spinatsoße G, D1, Salat, Fruchtjoghurt G	Fischstäbchen A, D1 mit Rahmwirsing G Kartoffeln
Menü II	Pfingstmontag	Gemüsesuppe mit Nudeln D1, Mehrkornbrötchen D1,3,4, L, A, M Fruchtjoghurt G	Kartoffelauflauf G, A mit Bauernsalat	Nudelpfanne D1 mit Wok-Gemüse, Salat Fruchtjoghurt G	Gemüse-Nuggets A, D1, G mit Rahmwirsing G Kartoffeln
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.				

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten!!



Speiseplan Schulen (N)

24. Woche vom 12.06.2017 bis 16.06.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Valess-Schnitzel A, D1, D4, G mit Rahmkarotten G, Kartoffelbrei G	Putengeschnetzeltes J, D1, G mit Reis und Krautsalat	Eieromelette A mit Rahmspinat G und Kartoffeln	Fischfilet gebacken A, D1 mit Dillsoße G, D1 Reis, Salat	Linsensuppe J mit Putenwiener 2,3,7 Mehrkornbrötchen D1,3,4, L, A, M Dessert G
Menü II	Vegetarische Kohlroulade D1, A, J mit Kartoffelbrei G	Vegetarisches Geschnetzeltes M, J mit Reis und Krautsalat	Vegetarische Hackbällchen M, A, J mit Rahmspinat G Kartoffeln	Pizza Margherita D1 Salat	Backkäse A, G, D1 mit Soße D1, G, Kartoffeln, Salat
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.				

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten!!