

# SPEISEPLAN

28.11. bis 02.12.2022  
(Kalenderwoche 48)

## MONTAG

Kartoffel-  
Gemüseintopf<sup>(1)</sup>  
mit  
"Windmühlenbrot"<sup>(aw,ad,ar)</sup>

**Cesar Salat**  
mit Tomate, Mais und  
gebratenem Hähnchen

Knabbergemüse  
Handobst

## DIENSTAG

Kartoffel-  
Kürbisauf<sup>(g)</sup>  
mit Datteln und Gewürz-  
Joghurt<sup>(g)</sup>

**Petersilienkartoffeln**  
mit Quark<sup>(g)</sup> und Leinöl

Grießpudding<sup>(aw,g)</sup>  
mit Zwetschgen,  
Knabbergemüse

## MITTWOCH

Nudeln<sup>(aw)</sup>  
mit Tomaten-Paprika<sup>(1)</sup>  
Kichererbsen und Kräuter-  
Knoblauchöl

**Grüner Salat**  
mit Joghurt<sup>(g)</sup>, Oliven  
und Fladenbrot<sup>(aw)</sup>

Knabbergemüse

## DONNERSTAG

Rindfleischfrikadelle<sup>(R)</sup>  
in Bratensoße<sup>(1)</sup> mit  
Rosmarin-Kartoffeln

**Gemüsefrikadelle<sup>(aw,c,g)</sup>**  
in Bratensoße<sup>(1)</sup> mit  
Rosmarin-Kartoffeln

Knabbergemüse,  
Salat, Kerne  
Handobst

## FREITAG

Wildlachsstäbchen<sup>(F,aw,c)</sup>  
mit Wurzelgemüse<sup>(1,g)</sup>  
und Vollkornreis

**Gemüsestäbchen<sup>(aw,c,g)</sup>**  
mit Wurzelgemüse<sup>(1,g)</sup>  
und Vollkornreis

Knabbergemüse,  
Salat, Kerne



### Allergen-Kennzeichnung

a glutenhaltige Getreide	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw Weizen	f Soja (-Erzeugnisse)
ar Roggen	g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag Gerste	h Scheinfrüchte (Nüsse)
ah Hafer	i Sellerie (-Erzeugnisse)
ad Dinkel	j Senf (-Erzeugnisse)
ak Kamut	k Sesam (-Erzeugnisse)
b Krebstiere (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/1
c Eier (-Erzeugnisse)	m Lupinen (-Erzeugnisse)
d Fisch (-Erzeugnisse)	n Weichtiere (-Erzeugnisse)

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	8 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff	9 mit Süßungsmitteln
3 mit Antioxidationsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Zuckerarten, Süßungsmitteln
5 geschwefelt	12 mit Zuckeraustauschstoffen
6 geschwärzt	13 mit Chinin
7 gewachst	14 mit Koffein

### Lebensmittel-Inhaltsstoffe

R Rindfleisch  
G Geflügelfleisch  
F Fisch



# SPEISEPLAN

03.10 bis 7.10.2022  
(Kalenderwoche 40)

## MONTAG

### FEIER TAG

## DIENSTAG

Blumenkohlsuppe<sup>(g)</sup>  
mit Zuckermais und  
Vollkornbrot<sup>(aw)</sup>

Bunte Gemüselasagne  
mit Kräuterquark

Für beide Menüs:  
Knabbergemüse, Handobst  
Vanillepudding<sup>(g)</sup> mit  
Kirschen

## MITTWOCH

Geflügel-Frikassee<sup>(g,i)</sup>  
mit Erbsen und  
Salzkartoffeln

Gemüse-Frikassee<sup>(g,i)</sup>  
mit Erbsen und  
Salzkartoffeln

Für beide Menüs:  
Knabbergemüse, Salat,  
Kerne, Handobst

## DONNERSTAG

Käsespätzle<sup>(aw,c,g)</sup>  
mit geschmortem Kohl  
und Zwiebeln

Weißes Bohnensüppchen<sup>(i)</sup>  
mit Vollkornbrot<sup>(aw)</sup>

Knabbergemüse, Salat, Kerne  
Handobst

## FREITAG

Vollkorn-Nudeln<sup>(aw)</sup>  
mit Tomaten-  
Thunfischsoße<sup>(i)</sup> dazu  
schwarze Oliven<sup>(e)</sup> &  
geriebenen Käse<sup>(g)</sup>

Vollkorn-Nudeln<sup>(aw)</sup>  
mit Linsen-Bolognese<sup>(i)</sup>  
dazu schwarze Oliven<sup>(e)</sup>  
& geriebenen Käse<sup>(g)</sup>

Für beide Menüs:  
Knabbergemüse,  
Salat, Kerne, Handobst



Fleisch



Vegetarisch



Fisch

MSC oder ASC

\*Zu allen Salatangeboten gibt es wahlweise Joghurt<sup>(g)</sup>- oder Essig-Öl-Dressing.

### Allergen-Kennzeichnung

a glutenhaltige Getreide	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw Weizen	f Soja (-Erzeugnisse)
ar Roggen	g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag Gerste	h Scheinfrüchte (Nüsse)
ah Hafer	i Sellerie (-Erzeugnisse)
ad Dinkel	j Senf (-Erzeugnisse)
ak Kamut	k Sesam (-Erzeugnisse)
b Krebstiere (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/l
c Eier (-Erzeugnisse)	m Lupinen (-Erzeugnisse)
d Fisch (-Erzeugnisse)	n Weichtiere (-Erzeugnisse)

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 8 mit Phosphat                     |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 9 mit Süßungsmitteln               |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 mit Zuckerarten, Süßungsmitteln |
| 5 geschwefelt              | 12 mit Zuckeraustauschstoffen      |
| 6 geschwärzt               | 13 mit Chinin                      |
| 7 gewachst                 | 14 mit Koffein                     |

### Lebensmittel- inhaltsstoffe

- R Rindfleisch  
G Geflügelfleisch  
F Fisch



TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT  
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD



(BIO) = Bio-Produkt | Bio-Zertifikat DE-ÖKO-044