


Speiseplan KW 43



	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024
Gericht 1	Eier ^C mit milder Senfsauce ^G und Salzkartoffeln	Hähnchengyros mit Tzatziki ^G und Reis	Reis mit Erbsen und Mais, dazu Kräutersauce ^G	Vollkorn Fischstäbchen ^{D;C;A;A1} mit Remoulade ^G und Salzkartoffeln	Helle Cremesuppe mit Blumenkohl ^G und Weizenbaguette ^{A;A1}
Gericht 2	Käselauchsuppe ^G mit Weizenbaguette ^{A;A1}	Kartoffelauflauf mit Brokkoli und Gouda überbacken ^G	Pürierte Gemüserahmsauce ^G mit Schmetterlingsnudeln ^A ;A1	Linsen-Gemüse-Bolognese ^l mit Nudeln ^{A;A1}	Vegetarisches Kartoffelgulasch ^G mit Weizenbaguette ^{A;A1}
Dessert	Joghurt mit Müsli ^{A;A1;G}	Obst	Joghurt mit Schoko ^G	Obst	Joghurt mit Erdbeeren ^G

Alle Zutaten und Produkte, ausgenommen von **Fisch** und **Fleisch**, aus kontrolliert biologischem Anbau




DE-ÖKO-006

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) MIT FARBSTOFFEN
- 2) KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3) ANTIKORROSIONSMITTEL
- 4) NITRAT
- 5) GESCHWEIFELT
- 6) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 7) GESCHWÄRZT
- 8) MIT KÜNSTLICHEN SÜßUNGSMITTELN / ZUCKERAUSTAUSCHS
- 9) MIT ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE)
- 10) ENTHÄLT PHOSPHATE
- 11) GEWACHT
- 12) KOFFEINHALTIG

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
 A1) WEIZEN
 A2) ROGGEN
 A3) GERSTE
 A4) HAFER
 B) KREBSTIERE (Z. B. KRIBSE, GARNELEN, KRABBE, HUMMER) UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
 C) EIER UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
 D) FISCH UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
 E) ERDNÜSSE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
 F) SOJA UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
 G) MILCH UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
 H) SCHALENFRÜCHTE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
 H1) MANDELN



- H2) HASELNÜSSE
 H3) WALNÜSSE
 H4) CASHEWNUSS
 H5) PECANNÜSSE
 H6) PARANNUSS
 H7) PISTAZIEN
 H8) MACADAMIANÜSSE
 I) SELLERIE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
 J) SENF UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
 K) SESAMSAAMEN UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
 L) SCHWEFELDIOXID;SULFIDE (AB 10MG PRO KG ODER L)
 M) SÜSLUPINEN UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
 N) WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE (MUSCHELN; SCHNECKEN; TIENTENFISCHE)
 O) HÜLSENFRÜCHTE (ERBSEN; LINSEN; BOHNEN)

Speiseplan KW 44



	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Feiertag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024
Gericht 1	Geflügelfrikadellen <small>A;A1;C;G</small> mit Erbsen in Bechamelsauce ^G und Salzkartoffeln	Klare Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfel, Gemüse und Eierstich ^G , dazu Baguette <small>A;A1</small>	Rotbarschwüfel ^D in Kräuter- Frischkäsesauce ^G und Kartoffelpüree ^G	Möhrengulasch in Tomaten- Oreganosauce mit Vollkornnudeln <small>A;A1</small>	Kartoffelrösti <small>A;A1;C;G</small> mit Brokkoli-Gemüse und Kräuterquark ^G
Gericht 2	Nudelauflauf mit Möhren in cremiger Sauce und Gouda überbacken <small>A;A1;G</small>	Erbsen-Mais-Gemüse mit einer Rahmsauce ^G und Reis	Blumenkohlrösschen mit Joghurt-Dipp ^G und Tomatenbulgur <small>A;A1</small>	Brokkolicremesuppe mit Baguette <small>A;A1</small>	Spinat in Rahmsauce ^G mit Salzkartoffeln und Gemüsebratling <small>A;A1;C</small>
Dessert	Obst	Joghurt mit Himbeeren ^G	Obst	Quark mit Erdbeeren ^G	Obst

Alle Zutaten und Produkte,
ausgenommen von **Fisch** und **Fleisch**, aus
kontrolliert biologischem Anbau

DE-ÖKO-006

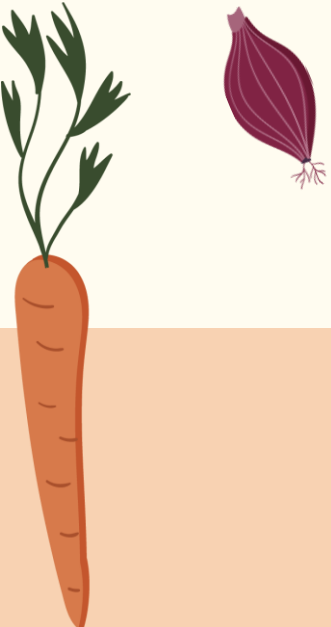
Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) MIT FARBSTOFFEN
- 2) KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3) ANTIKORROSIONSMITTEL
- 4) NITRAT
- 5) GESCHWEIFELT
- 6) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 7) GESCHWÄRZT
- 8) MIT KÜNSTLICHEN SÜßUNGSMITTELN / ZUCKERAUSTAUSCHS
- 9) MIT ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE)
- 10) ENTHÄLT PHOSPHATE
- 11) GEWACHST
- 12) KOFFEINHALTIG

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
- A1) WEIZEN
- A2) ROGGEN
- A3) GERSTE
- A4) HAFER
- B) KREBSTIERE (Z. B. KRIBSE, GARNELEN, KRABBE, HUMMER) UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C) EIER UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D) FISCH UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- E) ERDNÜSSE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F) SOJA UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G) MILCH UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- H) SCHALENFRÜCHTE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- H1) MANDELN

- H2) HASELNÜSSE
- H3) WALNÜSSE
- H4) CASHEWNUSS
- H5) PECANNÜSSE
- H6) PARANNUSS
- H7) PISTAZIEN
- H8) MACADAMIANÜSSE
- I) SELLERIE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- J) SENF UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- K) SESAMSAMEN UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L) SCHWEFELDIOXID, SULFIDE (AB 10MG PRO KG ODER L)
- M) SÜSLUPINEN UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N) WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE (MUSCHELN; SCHNECKEN; TIENTENFISCHE)
- O) HÜLSENFRÜCHTE (ERBSEN; LINSEN; BOHNEN)

Speiseplan KW 45



	Montag 04.11.2024	Dienstag 05.11.2024	Mittwoch 06.11.2024	07.11.2024	Freitag 08.11.2024
Gericht 1	Milchreis ^G mit Zimt und Zucker	Fischcurry (Seelachs ^D) mit Brokkoli und Ananas, dazu Reis	Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree ^G und Möhren	Kichererbseneintopf mit Kartoffelwürfel ^G und Baguette ^{A;A1}	Bulgur-Pfanne mit Möhren ^{A;A1} und Tomatensauce
Gericht 2	Tomatencremesuppe ^G mit Baguette ^{A;A1}	Gemüsefrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^G und Nudeln ^{A;A1}	Nudelaufbau mit Bohnen, Mais in Rahm und Gouda überbacken ^{A;A1;G}	Möhrenscheiben mit Tomatensauce ^l und Salzkartoffeln	Gemüsegeschnetzeltes mit Soja, Kaisergemüse ^G und Reis
Dessert	Obst	Joghurt mit Pfirsich ^G	Obst	Joghurt mit Vanille ^G	Obst

Alle Zutaten und Produkte, ausgenommen von **Fisch** und **Fleisch**, aus kontrolliert biologischem Anbau




DE-ÖKO-006

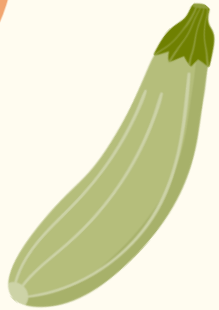
Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) MIT FARBSTOFFEN
- 2) KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3) ANTIKORROSIONSMITTEL
- 4) NITRAT
- 5) GESCHWEFELT
- 6) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 7) GESCHWÄRZT
- 8) MIT KÜNSTLICHEN SÜßUNGSMITTELN / ZUCKERAUSTAUSCHS
- 9) MIT ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE)
- 10) ENTHÄLT PHOSPHAT
- 11) GEWACHST
- 12) KOFFEINHALTIG

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
- A1) WEIZEN
- A2) ROGGEN
- A3) GERSTE
- A4) HAFER
- B) KREBSTIERE (Z. B. KRIBSE, GARNELN, KRABBE, HUMMER) UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C) EIER UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D) FISCH UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- E) ERDNÜSSE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F) SOJA UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G) MILCH UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- H) SCHALENFRÜCHTE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- H1) MANDELN



- H2) HASELNÜSSE
- H3) WALNÜSSE
- H4) CASHEWNUSS
- H5) PECANNÜSSE
- H6) PARANÜSSE
- H7) PISTAZIEN
- H8) MACADAMIANÜSSE
- I) SELLERIE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- J) SENF UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- K) SESAMSAMEN UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L) SCHWEFELDIOXID/SULFID (AB 10MG PRO KG ODER L)
- M) SÜSLUPINEN UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N) WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE (MUSCHELN; SCHNECKEN; TIENTENFISCHE)
- O) HÜLSENFRÜCHTE (ERBSEN; LENSEN; BOHNEN)

Speiseplan KW 46



	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024
Gericht 1	Fischstäbchen ^{A;A1;C;D} mit Remouladensauce ^G und Kartoffelpüree ^G	Kokos-Curry-Suppe mit Baguette ^{A;A1}	Karottencremesuppe ^G mit Baguette ^{A;A1}	Kartoffelpuffer ^{A;A1;C;G} mit Apfelmus	Rinderbolognese mit Gemüse ^{G;I} und Nudeln ^{A;A1}
Gericht 2	Erbsen in Zitronensauce ^G und Vollkornnudeln ^{A;A1}	Karotten und Erbsen, mit dunkler Sauce und Reis	Tomatencremesauce mit Gemüse (Sellerie, Möhren und Kohlrabi) und Nudeln ^{A;A1}	Falafelbällchen ^{A;A1} mit Paprika und Mais Gemüse und Kräuterquark ^G	Kartoffelauflauf mit Paprika in Tomaten- Rahmsauce und Gouda überbacken ^G
Dessert	Obst	Quark mit Waldbeeren ^G	Obst	Apfel	Joghurt mit Bananen und Kirschen ^G

Alle Zutaten und Produkte,
ausgenommen von **Fisch** und **Fleisch**, aus
kontrolliert biologischem Anbau

DE-ÖKO-006

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) MIT FARBSTOFFEN
- 2) KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3) ANTIKORROSIONSMITTEL
- 4) NITRAT
- 5) GESCHWEFELT
- 6) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 7) GESCHWÄRZT
- 8) MIT KÜNSTLICHEN SÜßUNGSMITTELN / ZUCKERAUSTAUSCHS
- 9) MIT ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE)
- 10) ENTHÄLT PHOSPHAT
- 11) GEWACHST
- 12) KOFFEINHALTIG

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
- A1) WEIZEN
- A2) ROGGEN
- A3) GERSTE
- A4) HAFER
- B) KREBSTIERE (Z. B. KRIBSE, GARNELEN, KRABBE, HUMMER) UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C) EIER UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D) FISCH UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- E) ERDNÜSSE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F) SOJA UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G) MILCH UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- H) SCHALENFRÜCHTE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- H1) MANDELN

- H2) HASELNÜSSE
- H3) WALNÜSSE
- H4) CASHEWNUSS
- H5) PECANNÜSSE
- H6) PARANÜSSE
- H7) PISTAZIEN
- H8) MACADAMIANÜSSE
- I) SELLERIE UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- J) SENF UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- K) SESAMSAMEN UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L) SCHWEFELDIOXID/SULFID (AB 10MG PRO KG ODER L)
- M) SÜSLUPINEN UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N) WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE (MUSCHELN; SCHNECKEN; TIENTENFISCHE)
- O) HÜLSENFRÜCHTE (ERBSEN; LINSEN; BOHNEN)

