



Speiseplan • KW 02 - 05

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
05.01. bis 09.01. KW 2	Heute ist geschlossen!	Heute ist geschlossen!	Zur Wahl: Menü 1 (v) Pennette (1w) mit Tomatensauce (8) und Parmesan (2), dazu Karottensalat Menü 2 Pennette (1w) mit Carbonara (Pute) (2,8), dazu Karottensalat	Zur Wahl: Menü 1 (v) Käsespätzle (1w,2,3) mit Röstzwiebelchen (1w), dazu unter Blattsalat mit Himbeer dressing Menü 2 (v) Als Vorspeise Kürbiscremesuppe (2,8), dann Milchreis (2) mit Fruchtmus	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kartoffel-Bohnen-bällchen (1w,3,8) mit Rahmsauce (1w,6,8) und Kartöffelchen, dazu Gurken-Mais-Apfelsalat (2) Menü 2 Hackbällchen (Rind) (1w,3,9) mit Rahmsauce (1w,6,8) und Kartöffelchen, dazu Gurken-Mais-Apfelsalat (2)

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Speiseplan • KW 02 - 05

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
12.01. bis 16.01. KW 3	Zur Wahl: Menü 1 (v) Hörnchennudeln (1w,3) mit Linsen-Bolognese (8), dazu Gurkensalat mit Dill-Dressing (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Karottencremesuppe (2,8), dazu Baguette (1w) und als Dessert Beerentiramisu (1w,2,3)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Panierter Camembert (1w,2,3) mit Kartoffelbrei (2) und Preiselbeer-Dip (2), als Nachtisch bunte Obstbox	Zur Wahl: Menü 1 (v) Gnocchi (1w) mit Tomatensauce (8) und Parmesan (2), dazu Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und weißem Balsamicodressing (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Risotto mit getrockneten Tomaten (2,8), als Nachtisch Orange-Smoothie
	Menü 2 Hörnchennudeln (1w,3) mit Bolognese (Rind) (8), dazu Gurkensalat mit Dill-Dressing (9)	Menü 2 Hühnerbrühe (8) mit Nüdelchen (1w,3) dazu Mischbrot (1w/r) und als Dessert Beerentiramisu (1w,2,3)	Menü 2 Panierte Hähnchenschnitzel (1w,2,3) mit Kartoffelbrei (2) und Ketchup, als Nachtisch bunte Obstbox	Menü 2 (v) Tortellini (1w,2,3) mit Zucchinipesto-Sauce (2,8), dazu Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und weißem Balsamicodressing (9)	Menü 2 (v) Reis mit Veggie-Taco-Sauce (2,8), Nachos und Sauerrahmdip (2), als Nachtisch Orange-Smoothie
	Menü 3 (v) Kaspressknödel (1w,2,3) mit Ratatouille- Sauce (8), dazu bunte Rohkost			Menü 3 (v) Kartoffelplätzchen mit Apfelmus, dazu bunte Rohkost	

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Speiseplan • KW 02 - 05

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
19.01. bis 23.01. KW 4	Zur Wahl: Menü 1 (v) Maccheroni (1w,3) mit Käsesauce (2,8), dazu Gurken-Mais-Salat (9) Menü 2 (v) Tomaten-Süßkartoffel--Kichererbsen-Curry (8) mit Couscous (1w), dazu Gurken-Mais-Salat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Feta mit Cornflakes-Kräuterkruste (1w,2), dazu Kartoffelchen und Zitronensauce (2,8), als Nachtisch Himbeerquark (2) Menü 2 Seelachs mit Cornflakes-Kräuterkruste (1w,2,4), dazu Kartoffelchen und Zitronensauce (2,8), als Nachtisch Himbeerquark (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Paprikacremesuppe (2,8) mit selbstgebackenem Parisienne (1w), dazu Cheesecakecreme mit Schokocrumble (1w,2) Menü 2 (v) Schupfnudeln (1w,2,3) mit Kraut und Gemüse-Bratensauce (2,8), dazu bunte Rohkost	Zur Wahl: Menü 1 (v) Spinatknödel (1w,2,3) mit Tomatensauce (8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing Menü 2 (v) Arancini (1w,2,3,8) mit Tomatensauce (8), dazu Blattsalat mit Apfelmus-Dressing	Zur Wahl: Menü 1 (v) Veggie-Geschnetzeltes (2,6,8) mit Reis und Karottensalat Menü 2 Hähnchen- Geschnetzeltes (2,8) mit Reis und Karottensalat

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Speiseplan • KW 02 - 05

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
26.01. bis 30.01. KW 5	Zur Wahl: Menü 1 (v) Rigatoni (1w) mit Tomatencremesauce (2,8) und Parmesan (2), dazu Eisbergsalat mit Gurke und Kartoffeldressing (9) (Für die Krippen: Fusilli (1w)) Menü 2 (v) Kürbisrisotto (2,8), dazu Eisbergsalat mit Gurke und Kartoffeldressing (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kartoffelsuppe (2,8) mit Mischbrot (1w/r) dazu Bananenbrot (1w,2,3) Menü 2 Kartoffelsuppe mit Wienerle (Pute) (2,8) mit Mischbrot (1w/r) dazu Bananenbrot (1w,2,3) Menü 3 (v) Käseknoedel (1w,2,3) mit Pilzrahmsauce (2,8) dazu Bananenjoghurt (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kidneybohnenbällchen (1w/h,3,8) mit Gemüsereis und Rahmsauce (2,8), dazu bunte Obstbox Menü 2 Königsberger Klopse (Rind) (1w,2,3,8,9) mit Gemüsereis, dazu bunte Obstbox	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tortellini (1w,2,3) mit Parmesansauce (2,8), dazu Gurkensalat mit Dill (9) Menü 2 (v) Süßkartoffel-Bohnen-Eintopf (2,8) mit Sauerrahm-Klecks (2) und Balkanfladen (1w), dazu Rohkost	Zur Wahl: Menü 1 (v) Als Vorspeise: Kartoffel-Blumenkohl-Suppe (2,8), dann süßer Reisauflauf (2,3) mit Vanille-Aprikosen-Kompott Menü 2 (v) Mozzarellasticks (1w,2,3) mit Kartoffelbrei (2) und Ketchup, dazu Karotten-Mais-Salat (9) Menü 3 Fischstäbchen (1w,2,3,4) mit Kartoffelbrei (2) und Ketchup, dazu Karotten-Mais-Salat (9)