

SPEISEPLAN November 2021

Dienstag den 02.11.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika), dazu
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelaufbau mit Tomatensauce und Gemüse (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 04.11.

Menü 1:

Spanische Paella mit Lachs, dazu Zitronendip 

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Salat
mit Himbeerdressing ^{1, 5}

Montag den 08.11.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 

Dienstag den 09.11.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle mit Bio-Salzkartoffeln, dazu cremiger Karottensalat ^{3, 8}

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Donnerstag den 11.11.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Reis 😊

Montag den 15.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis

Menü 2:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Joghurdressing ³ 😊

Dienstag den 16.11.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Bio-Reis (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 18.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Bulgur, dazu Curry-Frischkäse-Dip und Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Montag den 22.11.

Menü 1:

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3, 8}

Menü 2:

PASTA- Bio-Penne mit Brokkoli-Sahnesauce, dazu Reibkäse (100% Bio) ³  

Dienstag den 23.11.

Menü 1:

PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken

Menü 2:

Falafel mit Bio-Gemüse-Couscous, dazu Paprikadip ³ 

Donnerstag den 25.11.

Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce,
Bio-Reis und Salat mit Joghurtdressing ¹ 

Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree und cremiger Karottensalat

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Montag den 29.11.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Semmelknödel und Knabbergurken ^{1, 5}

Menü 2:

Penne mit Gemüseglasch, dazu Reibekäse (100 % Bio) 

Dienstag den 30.11.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette 

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus und Knabbermöhren ³

Donnerstag den 02.12.

Menü 1:

Gebackener Kabeljau mit Kräuter dip, dazu Gemüsereis 

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	

