

SPEISEPLAN April 2022

Bitte daran denken, dass man vor den Osterferien für die Woche vom 25.4.-28.4.22 bestellen muss!

Montag den 28.03.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes
mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Reis ^{2,8}

Menü 2:

PASTA – Bio-Vollkornspaghetti mit Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊

Dienstag den 29.03.

Menü 1:

Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln, dazu Bio-Vollkornbrötchen ³

Menü 2:

Quinoa mit Gemüse, dazu Tomatensauce ³ 😊

Donnerstag den 31.03.

Menü 1:

Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Tomate dazu Bio-Reis dazu Tzaziki ² 😊

Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu
Salat mit Frenchdressing ^{3,4}

😊 = 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	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Montag den 04.04.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Gemüsegulasch mit kleinen Bio-Kartoffeln ³ 😊

Dienstag den 05.04.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Geflügel) und Parmesan,
dazu Knabbergurken ²

Menü 2:

Spinatschnitzel auf Paprikagemüse mit Bio-Reis

Donnerstag den 07.04.

Menü 1:

Linseneintopf mit Rindswurstscheiben und Bio-Roggenbrötchen

Menü 2:

Apfel-Crumble mit Vanillesauce

Osterferien 09.04.22-24.04.22

^{3, 8} 😊 **Montag den 25.04.**

Menü 1:

Kalbsfrikadelle in Paprikasauce, dazu Bio-Penne ^{1, 5}

Menü 2:

Bratwurst (Geflügel) mit Bio-Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Dienstag den 26.04.

Menü 1:

Hühnerfrikassee (Ersen, Möhren), dazu Bio-Reis 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. 😊 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	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Menü 2:

Gnocchi mit Käsesauce, dazu Knabbermöhren

Mittwoch den 27.04.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind mit Crème Fraîche und Bio-Roggenbrötchen

Menü 2:

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce,
dazu Karotten-Apfel-Salat ³ 😊

Donnerstag den 28.04.

Menü 1

PASTA - Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu
Bärlauch-Sauce und Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu
Kräuterquark 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	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039

