

## Speiseplan Januar 2022

### Montag den 03.01.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse,  
dazu Knabbermöhren <sup>1, 2, 5</sup>

#### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis  
und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup> 😊

### Dienstag den 04.01.

#### Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw <sup>3, 5</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Penne mit Spinatsauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

### Mittwoch den 05.01.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei  
(Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Vollkornreis <sup>1, 5, 8</sup> 😊

#### Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Donnerstag den 06.01.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

#### Menü 2:


PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,  
dazu Tomatensauce und Parmesan <sup>2</sup>

### Freitag den 07.01.

#### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Knöpfele  
und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse  
mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) <sup>3</sup> 



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

#### ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide  
a1 enthält Weizen  
a2 enthält Roggen  
a3 enthält Gerste  
a4 enthält Hafer  
a5 enthält Dinkel  
a6 enthält Kamut  
b enthält Krebstiere  
c enthält Eier  
d enthält Fisch  
e enthält Erdnuss

f enthält Soja  
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse  
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse  
h1 enthält Mandel  
h2 enthält Haselnuss  
h3 enthält Walnuss  
h4 enthält Kaschunuss  
h5 enthält Pekanuss  
h6 enthält Paranuss  
h7 enthält Pistazie  
h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie  
j enthält Senf  
k enthält Sesam  
l enthält Schwefeldioxid  
m enthält Lupine  
n enthält Weichtiere

#### ZUSATZSTOFFE

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

### Montag den 10.01.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Frenchdressing <sup>1, 3, 4, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100%Bio) <sup>3</sup> BIOLOGISCH

### Dienstag den 11.01.

#### Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) <sup>3</sup> BIOLOGISCH

### Mittwoch den 12.01.

#### Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:

Gemüseknödel mit Champignonrahm, dazu Knabbergurke

### Donnerstag den 13.01.

#### Menü 1:

Erbseintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2</sup>

#### Menü 2:

Pflaumen-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

### Freitag den 14.01.

#### Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Parmesan und Salat mit Joghurd dressing <sup>2</sup>

#### Menü 2:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) <sup>3</sup> BIOLOGISCH



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

#### ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

#### ZUSATZSTOFFE

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

### Montag den 17.01.

#### Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup,  
dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3, 8</sup>

#### Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,  
dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

### Dienstag den 18.01.

#### Menü 1:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 😊 

#### Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup>

### Mittwoch den 19.01.

#### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse <sup>1, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),  
dazu Kräuterquark

### Donnerstag den 20.01.

#### Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)  
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhre 😊

#### Menü 2:


Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

### Freitag den 21.01.

#### Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce  
und Semmelknödel

#### Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 😊 



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

#### ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

#### ZUSATZSTOFFE

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

### Montag den 24.01.

#### Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli <sup>2,3</sup>

#### Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2,3,4,5</sup> 😊

### Dienstag den 25.01.

#### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen,  
dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio) <sup>2,3,8</sup>

#### Menü 2:

Apfel-Crumble mit Vanillesauce

### Mittwoch den 26.01.

#### Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1,2,3,5,9</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce,  
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 😊

### Donnerstag den 27.01.

#### Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)  
mit süß-saurem Dip, dazu Parboiled Basmatireis <sup>1,2,3</sup> 😊

#### Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio)

### Freitag den 28.01.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3,9</sup> 😊

#### Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt  
mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Möhren-Apfel-Salat <sup>3</sup>



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

#### ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

#### ZUSATZSTOFFE

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

### Montag den 31.01.

#### Menü 1:

Rindergulasch, dazu Spinat-Knöpfele und Knabbermöhre<sup>1, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio)<sup>3</sup>  

### Dienstag den 01.02.

#### Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing<sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelaufwurf mit Tomatensauce und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio)<sup>3</sup>

### Mittwoch den 02.02.

#### Menü 1:

Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse<sup>2</sup>

#### Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot

### Donnerstag den 03.02.

#### Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip

#### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Salat mit Joghurtdressing<sup>1, 5</sup>

### Freitag den 04.02.

#### Menü 1:

Überbackener Nudelaufwurf mit Pute und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)

#### Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse<sup>3, 8</sup>



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

#### ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

#### ZUSATZSTOFFE

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