



Kinderspeiseplan



Tel. 04131-2200877 Fax: 2200878

vegetarisch
 Geflügel
 Rind
 Schwein
 Fisch

10 KW	Menü 1	Menü 2	Besonderheiten
Montag 02.03.2020	 Köttbullar mit Rahmsauce, Möhrchen, Preiselbeeren und Kartoffeln Quarkspeise mit Müsli (A, G, L, I, E, H)	 Mediterrane Nudelpfanne Quarkspeise mit Müsli (A, G, L, I, E, H)	
Dienstag 03.03.2020	 Fischfilet Bordelaise (MSC) mit Kräutersauce und Stampfkartoffeln Karottensticks (A,C,D,G,L)	 Käsespirelli mit Tomaten und Emmentaler überbacken Karottensticks (A,C,G,L,I)	
Mittwoch 04.03.2020	 Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis (A,G) Vanillepudding mit Erdbeersauce (A,C,G,L)	 Blumenkohl- Käsemedaillon mit Bechamelsauce und Kräuter- Heidekartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersauce (A,C,G,L)	
Donnerstag 05.03.2020	VEGGIE-DAY Gemüsefrikadelle mit Petersilienkartoffeln und Kräuterquark Heidelbeerjoghurtspeise (A,G,I,J,L)	VEGGIE-Day Gemüsefrikadelle mit Petersilienkartoffeln und Kräuterquark Heidelbeerjoghurtspeise (A,G,I,J,L)	
Freitag 06.03.2020	 Tomatencremesuppe mit Reis extra und Baguette Obst (A,C,G)	 Tomatencremesuppe mit Reis extra und Baguette Obst (A,C,G)	

. Zusatzstoffe: 1. mit Antioxidationsmittel. - 2. mit Konservierungsmittel - 3. mit Farbstoff - 4. mit Süßungsmittel - 5. enthält eine Phenylalaninquelle - 6. mit Geschmacksverstärker -
 7. mit Phosphat - 8. geschwefelt - 9. gewachst - 10. geschwärzt 11. Oberfl. mit Natamycin behandelt – 12. mit Chinin – 13. mit Coffein – 14. mit Alkohol - 15 = Knoblauch
Allergene: **A** Gluten - **B** Krebstiere - **C** Eier - **D** Fisch - **E** Erdnüsse - **F** Soja - **G** Milch / Lactose - **H** Schalenfrüchte - **I** Sellerie - **J** Senf - **K** Sesam - **L** Schwefeldioxid und Sulfite -
M Lupine - **N** Weichtiere













KW Kinderspeiseplan



Tel. 04131-2200877, Fax: 04131-2200878



KW 11	Menü 1	Menü 2	Besonderheiten
Montag 09.03.2020	 Kleines Schnitzel Natur mit Erbsen und Wurzeln dazu Bechamelkartoffeln (A,G,L,J) Pudding (G,L)	 China-Bratnudeln mit süß-saurer Sauce, Karotten, Sprossen und Pilzen (A,E,F,I) Pudding (G,L)	
Dienstag 10.03.2020	 Erbseneintopf mit Geflügelwienern (A,C,G,I) Joghurtcreme mit Mango (G)	 Erbseneintopf (A,G,I) Joghurtcreme mit Mango (G)	
Mittwoch 11.03.2020	 Hokifilet MSC mit Kräutersauce, und Stampfkartoffeln (A,C,D,G) Gemüse Rohkost	 Eieromelette mit Rahmspinat, Sauce und Kartoffelpüree (A,C,G) Gemüse Rohkost	
Donnerstag 12.03.2020	 Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree Banane (A,C,G)	 Kartoffel-Gemüse-Pfanne (Karotte, Porree) Paprika-Rohkost Banane (A,C,G)	
Freitag 13.03.2020	 Milchreis mit Kirschen (A,G, I)	 Milchreis mit Kirschen (A,G, I)	

Zusatzstoffe: 1. mit Antioxidationsmittel - 2. mit Konservierungsmittel - 3. mit Farbstoff - 4. mit Süßungsmittel - 5. enthält eine Phenylalaninquelle - 6. mit Geschmacksverstärker - 7. mit Phosphat - 8. geschwefelt - 9. gewachst - 10. geschwärzt 11. Oberfl. mit Natamycin behandelt - 12. mit Chinin - 13. mit Coffein - 14. mit Alkohol - 15 = Knoblauch
Allergene: **A** Gluten - **B** Krebstiere - **C** Eier - **D** Fisch - **E** Erdnüsse - **F** Soja - **G** Milch / Lactose - **H** Schalenfrüchte - **I** Sellerie - **J** Senf - **K** Sesam - **L** Schwefeldioxid und Sulfite - **M** Lupine - **N** Weichtiere













KW Kinderspeiseplan



Tel. 04131-2200877, Fax: 04131-2200878

 vegetarisch
  Geflügel
  Rind
  Schwein
  Fisch











12 KW	Menü 1	Menü 2	Besonderheiten
Montag 16.03.2020	 Fleischklößchen mit Rahmsauce, Rotkohl und Stampfkartoffeln (A,G) Karamelpudding (A,G)	 Vegetarische Klopse mit Gemüsewürfel in Tomatensauce und Pasta (A,G) Karamelpudding (A,G)	
Dienstag 17.03.2020	 Jumbo Fischstäbchen (MSC) mit Zitronensauce, Möhren und Kartoffelpüree Schokopudding mit Vanillesauce (A,D,C,F,G,H,J,I,,L)	 Nudeln mit Mais, Erbsen, Tomatensauce und Reibekäse Schokopudding mit Vanillesauce (A,C,F,G,H)	
Mittwoch 18.03.2020	VEGGIE-DAY  Bauernfrühstück mit Gewürzgurke Gemüseknapper (C,G,I,J)	VEGGIE-DAY  Bauernfrühstück mit Gewürzgurke Gemüseknapper (C,G,I,J)	
Donnerstag 19.03.2020	 Hähnchenbrustfilet Florentiner Art mit Spinat Käsesoße und Nudeln (A,C,G) Apfel	 Spinat-Dinkel-Plätzchen mit Kräutersoße und Reis (A,C) Apfel	
Freitag 20.03.2020	 Gemüse Eintopf (Sellerie, Karotten, Porree) mit Vollkornbrötchen Grießauflauf (C,F,G,I,J,L)	 Gemüse Eintopf (Sellerie, Karotten, Porree) mit Vollkornbrötchen Grießauflauf (C,F,G,I,J,L)	

Zusatzstoffe: 1. mit Antioxidationsmittel - 2. mit Konservierungsmittel - 3. mit Farbstoff - 4. mit Süßungsmittel - 5. enthält eine Phenylalaninquelle - 6. mit Geschmacksverstärker - 7. mit Phosphat - 8. geschwefelt - 9. gewachst - 10. geschwärzt 11. Oberfl. mit Natamycin behandelt – 12. mit Chinin – 13. mit Coffein – 14. mit Alkohol - 15 = Knoblauch
Allergene: **A** Gluten - **B** Krebstiere – **C** Eier – **D** Fisch – **E** Erdnüsse – **F** Soja - **G** Milch / Lactose - **H** Schalenfrüchte – **I** Sellerie – **J** Senf - **K** Sesam – **L** Schwefeldioxid und Sulfite – **M** Lupine – **N** Weichtiere



Tel. 04131-2200877 Fax: 04131-2200878



13 KW	Menü 1	Menü 2	Besonderheiten
Montag 23.03.2020	 Pasta Bolognese (Karotten, Sellerie) mit Parmesankäse (A,G,C,I) Fruchtgrütze mit Vanillesauce (A,C,F,G,H)	 Gemüsebällchen mit Tomatensauce und Kräuterreis (A,G,J) Fruchtgrütze mit Vanillesauce (A,C,F,G,H)	
Dienstag 24.03.2020	 VEGGIE-DAY Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung- Blumenkohl und Sauce Hollandaise (A,G,I,C) Pudding	 VEGGIE-DAY Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung- Blumenkohl und Sauce Hollandaise (A,G,I,C) Pudding	
Mittwoch 25.03.2020	 Putengeschnetzeltes in Rahm mit Bohnen und Petersilienkartoffeln (A,G) Karotten-Rohkost	 Spinat-Medaillon mit Käsesauce und Kräutereis A,K,E Karotten-Rohkost	
Donnerstag 26.03.2020	 Fischfrikadelle mit Dänischer Remouladensauce, Heidekartoffeln und Gurkensalat (D,G,A) Obst	 Penne mit Curry- Gemüse und geröstetem Sesam (A,C,G,K,I) Obst	
Freitag 27.03.2020	 Kartoffel-Eintopf mit leichter Gemüseeinlage(Karotte, Kartoffel) und Vollkornbrötchen (A) Sahnepudding mit Kompott (G)	 Kartoffel-Eintopf mit leichter Gemüseeinlage(Karotte ,Kartoffel) und Vollkornbrötchen (A) Sahnepudding mit Kompott (G)	

Zusatzstoffe: 1. mit Antioxidationsmittel. - 2. mit Konservierungsmittel - 3. mit Farbstoff - 4. mit Süßungsmittel - 5. enthält eine Phenylalaninquelle - 6. mit Geschmacksverstärker - 7. mit Phosphat - 8. geschwefelt - 9. gewachst - 10. geschwärzt 11. Oberfl. mit Natamycin behandelt - 12. mit Chinin - 13. mit Coffein - 14. mit Alkohol - 15 = Knoblauch Allergene: **A** Gluten - **B** Krebstiere - **C** Eier - **D** Fisch - **E** Erdnüsse - **F** Soja - **G** Milch / Lactose - **H** Schalenfrüchte - **I** Sellerie - **J** Senf - **K** Sesam - **L** Schwefeldioxid und Sulfite - **M** Lupine - **N** Weichtiere