










Speiseplan Januar 2021

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

Allergien Kürzel: Fruktose=F, Laktose=L, Nuss=N, Soja=S, Hühnereiweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME Kombinationen z.B. L+F etc.

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mo	11.01.2021		1) Geflügelbratwurst mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln und Sauce G,J1 2) Vollkornnudeln mit vegetarischer Tomatensauce F, G, J1, M Obststück 10		
Di	12.01.2021		1) Oma`s Bohnensuppe mit Gemüse und Geflügelwurst G,6 2) Blumenkohl-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfeln und kleinem Brötchen G,J1 Obststück 10		
Mi	13.01.2021		1) Fischstäbchen mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren in Rahmsauce B,G,J1 2) vegetarische Gemüsereispfanne mit frischen Kräutern und Rahmsauce G,J1 Obststück 10		
Do	14.01.2021		1) Hähnchengyros mit Reis, Tzatziki und Krautsalat K,14,3 2) Schupfnudeln* mit Obstkompott und Zimtucker F, K,14, J1 Obststück 10		
Mo	18.01.2021		1) Nudeln mit Rindfleischbolognese J1,F 2) Germknödel* mit Vanillesauce K,14,J1 Obststück 10		
Di	19.01.2021		1) Putenbraten mit Rotkohl, Kartoffeln und Sauce 2,6,G 2) Bauernfrühstück, vegetarisch mit Gewürzgurke 2,F Obststück 10		
Mi	20.01.2021		1) Graupensuppe nach Omas Rezept mit Geflügelfleisch G,6 2) vegetarischer Linseneintopf mit kl. Brötchen F,G, J1 Obststück 10		
Do	21.01.2021		1) Backfisch* mit Blumenkohl, Reis und Sauce F, B, J1, K,14 2) Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken, vegetarisch K,14,F,J1 Obststück 10		
Mo	25.01.2021		1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln und Sauce K,14,G,J1 2) Grießbrei mit heißem Apfelmus und Zimtucker K,14,11 Obststück 10		
Di	26.01.2021		1) Curryhähnchen mit Reis G,K,14,J1 2) Gemüsepfanne mit Backkartoffeln und Kräuterquark, vegetarisch K,14 Obststück 10		





Bitte wenden

Speiseplan Januar 2021

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

Allergien Kürzel: Fruktose=F, Laktose=L, Nuss=N, Soja=S, Hühnerweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME Kombinationen z.B. L+F etc.

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mi	27.01.2021		1) Geflügelgulasch mit Nudeln und Gemüsestreifen F,J1,G,2 2) Gemüsebratling mit Salzkartoffeln und Rahmkohlrabi G,J1 Obststück 10		
Do	28.01.2021		1) Oma`s Erbseneintopf mit Geflügelwurst G,6 2) Steckrübeneintopf vegetarisch mit kleinem Brötchen J1,G Obststück 10		

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
 D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,
 D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
 E=Sojaerzeugnisse, F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,
 J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
 K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Die Alternative zum Schweinefleisch ist grundsätzlich für die gemeldeten muslimischen Kinder, bzw. für alle Einrichtungen, die generell o. Schweinefleisch bestellen.

Änderungen vorbehalten!



Bitte wenden