




































Speiseplan September 2020

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Di	01.09.2020	 	1) Gyrosauflauf vom Schwein (Pute) mit Gemüse, Reis und Käse _{K,G} 2) Milchreis mit heißen Kirschen und Zimtucker _{3, K} 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch und Baguette _{J1, K} Obststück ₁₀			
Mi	02.09.2019	  	1) Kassler Braten (Putenbraten) mit Rotkohl, Knödeln und Sauce _{2,G} 2) Gemüsebratling* mit Salzkartoffeln und Rahmsauce vegetarisch 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurdressing und Brot _{B, K,J1} Götterspeise Waldmeister ₁			
Do	03.09.2019	  	1) Hähnchen Cordon Bleue _{K,J1} mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren und Rahmsauce _G 2) Kräuterkartoffeln mit überbackenem Gemüse _G (vegetarisch) 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing und Baguette _{J1, F} Obstkompott/Obststück ₁₀			
Fr	04.09.2019	 	1) Gemüse-Fisch-Pfanne mit Reis _{B, D,G} 2) Käsespätzle _{K,F,J1} mit Gemüsestreifen und Röstzwiebeln (vegetarisch) _{K,G,F} 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing und Baguette _{F,J1} Vanillepudding _K			
Mo	07.09.2019	 	1) Geflügelgulasch mit Butterspätzle _{F,K,J1} und Gurkensalat _{F, 3} 2) Vollkornnudeln _{F,J1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese _G 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse mit Joghurdressing _{J, K} Obst-Gemüse-Korb/ Fruchtjoghurt _{K/Obststück 5}			
Di	08.09.2019	  	1) Erbsensuppe mit Fleischeinlage vom Schwein/Rind/Geflügel _{G,K} und Baguette _{J1} 2) Brokkoli-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfeln _{F,D} und Baguette _{J1} 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot _{J1, K} Fruchtjoghurt _K			
Mi	09.09.2019	  	1) Königsberger Klopse o. Kapern mit Salzkartoffeln, Sauce _G und Rote Beete ₃ 2) Spinat-Lasagne mit Hirten-Käse _{F, G, J1, M}			












Speiseplan September 2020

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing und Baguette J1, K Obststück 10			
Do	10.09.2019	 	1) Fischstäbchen* J1,B mit Salzkartoffeln und Remouladensauce F, J1, K 2) Germknödel* K, F, J1 mit Schokofüllung und Vanillesauce K 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing und Baguette J1,F,K Götterspeise Kirsche 1			
Fr	11.09.2019	  	1) Leberkäse mit Schmorzwiebeln, Stampfkartoffeln und Sauce F, G, K 2) Rigatoni K,J1,F mit Käse-Sahne-Sauce, vegetarisch K,G 3) Salat Hawaii - gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurtdressing und Brot J1, K Obststück 10/ Götterspeise Kirsche 1			
Mo	14.09.2019	   	1) Currywurst vom Schwein oder Geflügel mit milder Currysauce, Kartoffel-Ecken* und mildem Krautsalat F, H, M, 3 2) Grießbrei K mit Zimtucker und heißen Kirschen 3) gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J, K Obst-Gemüse-Korb/Obststück 5/ Schokoladenpudding K			
Di	15.09.2019		1) Fischfrikadelle* mit Stampfkartoffeln, Blumenkohl und Remouladensauce B, K 2) Spätzle-Wirsingkohl-Pfanne G,D mit Käse überbacken (vegetarisch) K 3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J, K Schokoladenpudding K/Obststück 10			
Mi	16.09.2019	 	1) Kartoffelcrèmesuppe mit Würstchen vom Schwein (Geflügel) G,D,F und Baguette J1 2) vegetarische Gemüsesuppe mit Nudleinlage G,D,F,K, J und Baguette J1 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Joghurtdressing und Brot J1, K Fruchtquark K,1,14			

Speiseplan September 2020

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Do	17.09.2019	 	1) Hähnchenbrust mit grünen Bohnen in Rahmsauce G und Salzkartoffeln 2) griechische Reis-Nudelpfanne mit Fetakäse, Paprika, Lauch und Kräutersauce G, F (vegetarisch) 3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing und Baguette J1,F,K Fruchtquark K,1,14/Obststück 10			
Fr	18.09.2019	  	1) Köttbullar* mit Vollkornnudeln F,J1 Rahmsauce G und Preiselbeeren 4 2) Schupfnudel*F,J1-Pfanne mit Zucchini und Tomate F,J1 (vegetarisch) 3) großer gemischter Salat mit süß-sauer-ingelegten, mit Frischkäse gefüllten Kirschtomaten, Dressing und Baguette J1,F,K Vanillepudding K			
Mo	21.09.2019	  	1) Geschnetzeltes vom Schwein (Geflügel) mit Reis, Rahmsauce G und Wachsbruchbohnen Salat 3,6,F,G,J,M 2) Pasta J,F mit vegetarischer Tomatensauce und Wachsbruchbohnen Salat 3, 6, F, G, J, M 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln, Kräuterdressing und Baguette F,J Obst-Gemüse-Korb/Obststück 5/Götterspeise Kirsche 1			
Di	22.09.2019		1) Backfisch* J1 mit grünen Bohnen in Rahmsauce G und Stampfkartoffeln κ2) Rahmspinat mit Kartoffeln und Rührei K, F vegetarisch 3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse, Dressing und Baguette F,J,K Vanillepudding K			
Mi	23.09.2019	 	1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomaten-Kräutersauce F, J, G, K, M 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus & Zimtucker 3, F, J 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing & Baguette B,K,J Obststück 10			
Do	24.09.2019		1) Hühnersuppe mit Gemüse, Nudeln und Baguette J1,G 2) Tomatensuppe mit Karotten, Reis und Baguette J1, vegetarisch G, J1, M			

Speiseplan September 2020

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) gemischter Salat mit paniertem Hähnchenschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing und Baguette J1,F,K Schokoladenpudding K			
Fr	25.09.2019	 	1) Frikadelle vom Schwein (Rind) mit Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln und Sauce F, K 2) Pfannengemüse mit Backkartoffeln* und Kräuterquark (vegetarisch) K 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K Obststück 10/Schokoladenpudding K			
Mo	28.09.2019	   	1) Wurstgulasch vom Schwein (Geflügel) mit Kartoffeln und Buttermöhren 2) Schupfnudeln* J1, F mit Zimtzucker und Obstkompott 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K Obst-Gemüse-Korb/Obststück 10			
Di	29.09.2020	 	1) Bauernfrühstück „traditionell“, Bratkartoffeln mit Rührei F, Speckwürfel vom Schwein (Geflügel) und Gewürzgurke 2) Rahmspinat G mit Salzkartoffeln und Rührei F 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurdressing und Baguette J1,F Fruchtjoghurt 1,14,K			
Mi	30.09.2020	 	1) Chili Con Carne vom Rind mit Reis 3,M,G 2) Pfannengemüse G mit Backkartoffeln und Kräuterquark K vegetarisch 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurdressing und Brot B, K,J1 Obststück 10/ Obst-Gemüse-Korb 10			

Kennzeichnungserklärung.Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, 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

Änderungen vorbehalten! Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten – die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine