

Rückgabe bis spätestens 29.07.2024

Speiseplan August 2024

VGS Cäciliengroden

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescatarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mo	05.08.2024		1) Möhre Eintopf mit Rinderhackfleisch G und kleinem Brötchen J1 2) Brokkoli-Crèmesuppe G, vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1, F Obststück 10		
Di	06.08.2024		1) Fischfrikadelle* mit Kartoffelstampf und grüne Bohnen in Rahmsauce B, J1, G, K, 14, 3 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14, vegetarisch Fruchtjoghurt K,1,14		
Mi	07.08.2024		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Buttermais, Reis und Rahmsauce G 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Rahmsauce G Obststück 10		
Do	08.08.2024	  	1) Bratwurst vom Schwein (Geflügel) mit Erbsen, Salzkartoffeln und Sauce H,G 2) Schokogrießbrei mit heißen Kirschen K,14 Schokoladenpudding K,14		
Mo	12.08.2024	  	1) Wurstgulasch vom Schwein (Geflügel) mit Spätzle G 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus 3, F, J1,K,14 Vanillepudding K,14		
Di	13.08.2024	 	1) Linseneintopf mit Wurst vom Geflügel 2, 7, J1,G und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffel-Möhren-Crème-Suppe vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1,G Obststück 10		
Mi	14.08.2024	 	1) paniertes Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel) J1,F mit Salzkartoffeln, Sauce und Möhrensalat 2) Rahmspinat mit Kartoffeln und gekochtem Ei F, vegetarisch Schokoladenpudding K,14		
Do	15.08.2024		1) Backfisch* mit Erbsen-Kartoffelpüree und Remouladensauce F, B, J1, K,14 2) vegetarischer Nudelaufguss F, G, J1, M Obststück 10		

➔ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 29.07.2024

Speiseplan August 2024

VGS Cäciliengroden














Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescatarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mo	19.08.2024		1) Hähnchen-Nuggets* mit Backkartoffeln und Sour Crème B,F,G 2) Milchnudeln mit Vanille-Creme-Sauce 3, K,14,J1,F Obststück 10		
Di	20.08.2024	 	1) Geflügelbratwurst mit Kartoffelstampf K,14 und Rahmkohlrabi G 2) vegetarisches Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J1, F Schokoladenpudding K,14		
Mi	21.08.2024		1) Grüne-Bohneneintopf G,D mit Rindfleischeinlage und kleinem Brötchen J1 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit kleinem Brötchen G, J1 Obststück 10		
Do	22.08.2024		1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Gemüse F,M,J1,G 2) Schupfnudeln* mit Gemüse & Schnittlauch-Rahmsauce G,F Vanillepudding K,14		
Mo	26.08.2024	 	1) Fischstäbchen* B, J1, mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Remouladensauce G 2) Schupfnudeln* J, F,K mit Obstkompott oder Zimtucker Obststück 10		
Di	27.08.2024	 	1) Köttbullar* (Geflügelköttbullar) mit Rigatoni, Rahmsauce und Preiselbeeren F, K,14,G 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne vegetarisch J1, F Schokoladenpudding K,14		
Mi	28.08.2024	 	1) Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhren und Reis 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf vegetarisch K,14,G Obststück 10		
Do	29.08.2024	 	1) Steckrübeneintopf mit geräucherten Mettwürsten vom Schwein (Geflügel) Kartoffelwürfel G und kleinem Brötchen J1 2) Blumenkohl-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfel und kleinem Brötchen G,J1 Fruchtjoghurt K,1,14		

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,

→ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 29.07.2024

Speiseplan August 2024

VGS Cäciliengroden

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescatarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
-----	-------	---------	------	-----	-----

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 bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei

→ Bitte wenden