


















Speiseplan August 2024


Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Do	01.08.2024		1) Asia Reis Pfanne mit Hähnchenfleisch G 2) Asia Reispfanne mit Frühlingsrollen J1, G,F 3) gemischter Salat mit marinierten, gefüllten Champignonköpfen – gefüllt mit Frischkäse, Dressing und Baguette J1,F,K,14 Obststück 10			
Fr	02.08.2024 Ferienende	   	1) Tomatensuppe mit Fleischklößchen vom Schwein (Geflügel), Nudleinlage G, J1 und kleinem Brötchen J1 2) vegetarischer Linseneintopf mit kl. Brötchen F,G, J1 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Vanillepudding K,14			
Sa	03.08.2024		1) mildes Chili con Carne vom Rind mit Reis 3, M 2) Chili sin Carne mit Reis G,M Obststück 10			
So	04.08.2024		1) Zucchini-Hackfleisch-Pfanne (Rind) in Rahmsauce mit Nudeln F,J1,K,G 2) Gemüsebratling* J1,G mit Butterreis K und Brokkoli in Rahmsauce K,G Fruchtquark 1,14,K			
Mo	05.08.2024	 	1) Möhreeneintopf mit Rinderhackfleisch G und kleinem Brötchen J1 2) Brokkoli-Crèmesuppe G, vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1, F 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Dressing und Baguette J1,K,14,B 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 3) Salat „Hawai“ gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurdressing und Brot J1, K,14 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 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K,14 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			

→ Bitte wenden

Speiseplan August 2024















Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1, K,14 Schokoladenpudding K,14			
Fr	09.08.2024	 	1) Königsberger Klopse vom Schwein o. Kapern (Rind) mit Salzkartoffeln, Sauce G und Rote Beete 3 2) gebratene Nudeln mit Erbsen, Möhren und Kräuterquark F, J1, K,14 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurdressing und Brot B, K,F,J1 Obststück 10			
Sa	10.08.2024	  	1) Leberkäse* vom Schwein (Geflügel) mit Schmorzwiebeln, Stampfkartoffeln und Sauce F, G, K,14 2) Gnoccis mit Paprika-Gemüse vegetarisch G Fruchtjoghurt 1,14,K			
So	11.08.2024	 	1) Gyrosauflauf vom Schwein (Hähnchen) mit Käse überbacken K,14,G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G Obststück 10			
Mo	12.08.2024	   	1) Wurstgulasch vom Schwein (Geflügel) mit Spätzle G 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus 3, F, J1,K,14 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K14 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 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurdressing und Baguette J1, K,14 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 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurdressing F und Brot J1,K,14 Schokoladenpudding K,14			
Do	15.08.2024		1) Backfisch* mit Erbsen-Kartoffelpüree und Remouladensauce F, B, J1, K,14 2) vegetarischer Nudelaufbau F, G, J1, M			

Speiseplan August 2024


Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K,14 Obststück 10			
Fr	16.08.2024	 	1) Hähnchen in milder Currysauce, Reis und Gemüsestreifen K,14,G 2) vegetarische Tortellini* mit Käse-Sahne-Sauce (vegetarisch) J1, K, F,14 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks, Dressing und Baguette J1,F,K,14 Fruchtquark K,1,14			
Sa	17.08.2024	  	1) Nackensteak vom Schwein (alternative Hähnchenbrust oder Putenbraten) mit Kartoffelecken*, kl. Salat u. Dip K,14 2) Backkartoffeln mit Pfannengemüse und Dip K,14,F Obststück 10			
So	18.08.2024		1) Gulasch vom Schwein mit Rigatoni F,J 2) Blumenkohl-Käse-Medaillons* D mit Salzkartoffeln und Sauce G Obstkompott			
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 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing und Baguette K, F, J1,14 Obststück 10			
Di	20.08.2024	 	1) Geflügelbratwurst mit Kartoffelstampf K,14 und Rahmkohlrabi G 2) vegetarisches Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J1, F 3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse K,14,2 Dressing und Baguette J1 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 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Obststück 10			
Do	22.08.2024		1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Gemüse F,M,J1,G 2) Schupfnudeln* mit Gemüse und Schnittlauch-Rahmsauce G,F 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse K,14 mit Joghurtdressing K,14 Vanillepudding K,14			

➔ Bitte wenden

Speiseplan August 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Fr	23.08.2024	 	1) Fischragout mit Salzkartoffeln ^{B,G} 2) Milchreis ^{K,14} mit heißen Kirschen oder Zimtzucker 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing ^{K,14} und Baguette ^{J1} Obststück ¹⁰			
Sa	24.08.2024		1) Cordon Bleue ^{J1,F} mit Bratkartoffeln und buntem Salat 2) vegetarische Nudelpfanne mit Rahmsauce ^{J1,G} Obststück ¹⁰			
So	25.08.2024		1) Kohlrouladen mit Kartoffeln und Sauce ^G 2) vegetarische Spinatlasagne ^{J1,K,14} Fruchtjoghurt ^{K,14,1}			
Mo	26.08.2024	 	1) Fischstäbchen* ^{B, J1,} mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Remouladensauce ^G 2) Schupfnudeln* ^{J, F,K} mit Obstkompott oder Zimtzucker 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurdressing ^{K,14} und Baguette ^{J1} 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} 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing ^{K,14} und Baguette ^{J1} Schokoladenpudding ^{K,14}			
Mi	28.08.2024		1) Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhren und Reis 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf vegetarisch ^{K,14,G} 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos ^{K,14,} Kräuterdressing ^{K,14} und Baguette ^{J1} 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} 3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing ^{K,14} und Baguette ^{J1} Fruchtjoghurt ^{K,1,14}			
Fr	30.08.2024		1) geschmorter Weißkohl mit Hackfleisch, Kartoffeln und Sauce ^K 2) Grießbrei mit Obstkompott ^{14,K} 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln ^{14,K} Kräuterdressing ^{K,14} & Baguette ^{J1} Obststück ¹⁰			

Speiseplan August 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Sa	31.08.2024		1) Geflügelgeschnetzeltes mit Reis F,G 2) Gemüsebratling* F,J1 mit Salzkartoffeln und Möhren in Rahmsauce G Vanillepudding 14,K			

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