

Rückgabe bis spätestens 25.11.2024

Speiseplan Dezember 2024

VGS Cäciliengroden

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2
Mo	02.12.2024		1) Hähnchenbrustfilet Natur gebraten mit Erbsen in Rahmsauce G und Butterreis 2) Kürbis-Linsen-Curry mit Butterreis Vanillepudding κ,14		
Di	03.12.2024		1) Nudeln mit Rindfleischbolognese κ,G 2) Brokkoli-Nuß-Ecken* mit Kartoffelstampf κ und Sauce G Obststück 10		
Mi	04.12.2024		1) Linseneintopf mit Wursteinlage vom Geflügel G und kleinem Brötchen J1,F 2) Blumenkohl-Creme-Suppe mit kleinem Brötchen J1,G Götterspeise Kirsche 1		
Do	05.12.2024		1) Backfisch* mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Remouladensauce F, B, J1, K,G 2) Milchnudeln κ,J1,F mit Vanille-Sauce κ Obststück 10		
Mo	09.12.2024		1) Hähnchen Curry mit Gemüse in Rahmsauce und Reis G 2) Grießbrei κ mit heißen Kirschen und Zimtzucker Obststück 10		
Di	10.12.2024	 	1) Schweinegeschnetzeltes (Geflügelgeschnetzeltes) in Rahmsauce G und Spätzle J1,F 2) Käsenudeln mit Brokkoli κ Schokoladenpudding κ,14		
Mi	11.12.2024		1) Räubertopf: Geflügelbällchen mit Gemüse in Rahmsauce und Salzkartoffeln G 2) Kürbislasagne κ,G Obststück 10		
Do	12.12.2024		1) Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch, Kartoffeleinlage und kleinem Brötchen J1 2) Blumenkohl-Creme-Suppe mit Kartoffeln und kleinem Brötchen κ,F,J1,G Fruchtquark κ,1,14		

Rückgabe bis spätestens 25.11.2024

Speiseplan Dezember 2024

VGS Cäciliengroden








Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2
Mo	16.12.2024	  	1) Erbseneintopf mit Kartoffeln, Schweinefleisch (Geflügel) und kleinem Brötchen G,J1 2) Gemüsesuppe mit reichlich Einlage und kleinem Brötchen J1 Vanillepudding K,14		
Di	17.12.2024	 	1) Schnitzel Cordon Bleu* J1,K,F vom Geflügel mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse G 2) Frühlingsrolle* J1,F,G mit süß-saurer Sauce G und Reis Obststück 10		
Mi	18.12.2024		1) Zucchini-Hackfleisch-Pfanne vom Rind in Rahmsauce und Reis G 2) Milchreis K mit heißem Apfelmus und Zimtucker Götterspeise Waldmeister 1		
Do	19.12.2024		1) Fischstäbchen* B mit Salzkartoffeln und Rahmspinat 2) Paprika-Reis-Pfanne mit Joghurdip K,G Obststück 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 oder den Einrichtungen, die komplett schweinefleischfrei essen– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine und die Saucen sind schweinefleischfrei und allergenfrei.