

## Speiseplan Februar 2025

| Tag | Datum                       | Merkmal  | Menü   | M1 | M2 | M3 |
|-----|-----------------------------|--|--|----|----|----|
| Sa  | 01.02.2025                  |   | 1) Schnitzel Cordon Bleu J1,K (Geflügel), Salzkartoffeln, Rahmgemüse G<br>2) Gemüsebratling* F,J1 Salzkartoffeln, Möhren in Rahmsauce G<br>Vanillepudding 14,K   |    |    |    |
| So  | 02.02.2025                  | <br>   | 1) Schweinebraten (Putenbraten), Rotkohl, Knödel, Sauce 2,G<br>2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf K,G<br>Obststück 10   |    |    |    |
| Mo  | 03.02.2025<br><b>Ferien</b> |   | 1) Hühnernudelsuppe mit reichlich Einlage, kleines Brötchen G,J1<br>2) Zucchini-Kartoffelsuppe, kleines Brötchen J1,G<br>3) bunter griechischer Salat (Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse), Olivenöl, Baguette J, K<br>Vanillepudding K,14 |    |    |    |
| Di  | 04.02.2025<br><b>Ferien</b> | <br>   | 1) Zucchini-Hackfleisch-Pfanne (Rind) in Rahmsauce, Reis G<br>2) Gemüsereispfanne, frische Kräutern, Sauce G<br>3) großer gemischter Salat, gebratene Putenbrust, Kräuterdressing, Baguette J1, K<br>Obststück 10  |    |    |    |
| Mi  | 05.02.2025                  | <br><br><br> | 1) Räubertopf: Fleischbällchen, Gemüse in Rahmsauce, Salzkartoffeln G<br>2) Rigatoni J1,F, Käse-Lauch-Sauce K,G<br>3) gemischter Salat, Thunfisch, Mais, Joghurtdressing, Baguette B, K, J1<br>Götterspeise Kirsche 1  |    |    |    |
| Do  | 06.02.2025                  | <br>   | 1) Fischrikadelle*, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Remouladensauce F, B, J1, G<br>2) Milchnudeln K,J1,F, Vanille-Sauce K<br>3) gemischter Salat, Gyrosfleisch, Kräuterdressing, Baguette K, F, J1<br>Obststück 10   |    |    |    |
| Fr  | 07.02.2025                  | <br>   | 1) Currywurst (Geflügel), Kartoffel-Ecken*, grüne Bohnen F, H, M, 3,G<br>2) Kartoffel-Brokkoli-Auflauf K,14<br>3) Salat „Hawai“, gemischter Salat, Kochschinken, Ananas, Joghurtdressing, Baguette J1, K<br>Fruchtjoghurt K,14,1                               |    |    |    |
| Sa  | 08.02.2025                  |   | 1) gebratenes Seelachsfilet F,J1, Butterbohnen, Salzkartoffeln, Dill-Sauce G<br>2) Gemüsebratling* F,G,J1, Butterbohnen K, Salzkartoffeln, Dip K<br>Obststück 10   |    |    |    |
| So  | 09.02.2025                  |   | 1) Kohlroulade (Schwein), Specksauce 2,G, Salzkartoffeln K<br>2) Rigatoni F,J1, Spinatrahmsauce G  |    |    |    |

## Speiseplan Februar 2025

| Tag | Datum      | Merkmal   | Menü  | M1 | M2 | M3 |
|-----|------------|---|---|----|----|----|
|     |            |   | Vanillepudding K,14   |    |    |    |
| Mo  | 10.02.2025 | <br>  | 1) Lasagne J1 (Rind) G<br>2) Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Kräuterquark G,K<br>3) gemischter Salat, Räucherlachsstreifen,<br>Joghurtdressing, Baguette J1, K<br>Obststück 10  |    |    |    |
| Di  | 11.02.2025 | <br>  | 1) Geflügelgeschneitztes in Rahmsauce G, Spätzle J1,F<br>2) Spätzle-Wirsing-Auflauf K<br>3) Hähnchen-Teriyaki-Salat – gemischter Salat, Dressing,<br>Baguette F,J1<br>Schokoladenpudding K,14   |    |    |    |
| Mi  | 12.02.2025 | <br><br> | 1) Linseneintopf ( Geflügelwurst) G ,kleines Brötchen J1,F<br>2) Brokkoli-Creme-Suppe, kleines Brötchen J1,G<br>3) Chefsalat – gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei,<br>Joghurtdressing F, Baguette J1<br>Obststück 10                        |    |    |    |
| Do  | 13.02.2025 | <br>  | 1) Curryhuhn, Gemüse in Rahmsauce, Reis G<br>2) Milchreis K, heiße Kirschen, Zimtucker<br>3) gemischter Salat, gebratene Hähnchen-Ananas-Sticks,<br>Joghurtdressing, Baguette J1, K<br>Fruchtquark K,1,14                                     |    |    |    |
| Fr  | 14.02.2025 | <br>  | 1) geschmorter Weißkohl, Rinderhackfleisch, Bratensauce<br>G, Salzkartoffeln<br>2) Käsespätzle K,F,J1, Röstzwiebeln, kleiner Salat<br>3) großer gemischter Salat, gebratene Hähnchenbrust,<br>Kräuterdressing, Baguette J1, K<br>Obststück 10 |    |    |    |
| Sa  | 15.02.2025 |    | 1) paniertes Hähnchenschnitzel*, Rahmkohlrabi, Gnocchi<br>K,G<br>2) Spinat-Lasagne F, G, J1, M<br>Fruchtjoghurt 1,K,14  |    |    |    |
| So  | 16.02.2025 |    | 1) Spießbraten (Schwein), Erbsen & Möhren,<br>Salzkartoffeln, Rahmsauce G<br>2) Gemüse-Reis-Pfanne G, Erdnüsse I, Dip K<br>Obststück 10   |    |    |    |
| Mo  | 17.02.2025 |    | 1) Nudeln, Rindfleischbolognese K,G<br>2) Gemüsebratling*, Kartoffelstampf K, Sauce G<br>3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais, Feta-<br>Käse, Joghurtdressing J, K<br>Vanillepudding K,14                                      |    |    |    |
| Di  | 18.02.2025 |    | 1) Fischstäbchen* B, Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren,<br>Remouladensauce G<br>2) Grießbrei K, warmer Apfelmus, Zimtucker  |    |    |    |

## Speiseplan Februar 2025

| Tag | Datum      | Merkmal   | Menü   | M1 | M2 | M3 |
|-----|------------|---|--|----|----|----|
|     |            |   | 3) Bauernsalat - gemischter Salat, Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurke, Feta-Käse, Essig-Öl-Dressing, Baguette J1, K<br>Obststück 10   |    |    |    |
| Mi  | 19.02.2025 | <br>  | 1) Hähnchenbrustfilet Natur gebraten mit Erbsen in Rahmsauce G und Butterreis<br>2) Pfannengemüse, Backkartoffeln*, Kräuterquark K,G<br>3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurdressing und Brot B, K,J1<br>Götterspeise Waldmeister 1 |    |    |    |
| Do  | 20.02.2025 | <br><br>      | 1) Erbseneintopf, Kartoffeln, Schweinefleisch (Geflügel), kleines Brötchen G,J1<br>2) Gemüsesuppe, kleines Brötchen J1,G<br>3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen, Dressing, Baguette J1,F,K<br>Obststück 10                 |    |    |    |
| Fr  | 21.02.2025 | <br><br> | 1) Geflügelhackbraten, Kartoffelrösti*, Möhrensalat, Sauce<br>2) Frühlingsrolle* J1,F,G, süß-saure Sauce G, Reis<br>3) gemischter Salat, gebratene Bacon Scheiben, Kräuterdressing, Baguette J1,F,K<br>Schokoladenpudding K,14                 |    |    |    |
| Sa  | 22.02.2025 |    | 1) Backfisch J,F,B, Salzkartoffeln, Dillrahmsauce F, Gurkensalat 2<br>2) Nudeln, Kräutersauce F,K,J1,G<br>Obststück 10   |    |    |    |
| So  | 23.02.2025 |    | 1) Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf G,K<br>2) gebratene Nudeln J,F, Grillgemüse G, Pesto<br>Vanillepudding K,14   |    |    |    |
| Mo  | 24.02.2025 | <br><br> | 1) Wurstgulasch (Geflügel), Gemüse, Salzkartoffeln G<br>2) Gemüse-Nudel-Pfanne, Rahmsauce G<br>3) gemischter Salat, gebratenes Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing, Baguette B,K,J1<br>Obststück 10  |    |    |    |
| Di  | 25.02.2025 |    | 1) Nudeln J,F, Thunfisch-Sahne-Sauce K,J1,,14,B<br>2) Schupfnudel Pfanne* F, Zucchini, Tomate<br>3) Gemüse-Couscous-Salat, Baguette J1, K<br>Schokoladenpudding 14,K   |    |    |    |
| Mi  | 26.02.2025 |    | 1) Rinderragout, Spirelli Nudeln F, J1 G<br>2) Pfannkuchen*, warmer Apfelmus, Zimtzucker F,J1,K,3<br>3) gemischter Salat, panierte Hähnchenschnitzelstreifen, Dressing, Baguette J1,F,K<br>Obststück 10  |    |    |    |

## Speiseplan Februar 2025

| Tag | Datum      | Merkmal   | Menü  | M1 | M2 | M3 |
|-----|------------|---|---|----|----|----|
| Do  | 27.02.2025 |  | 1) Hühnerfrikassee, Erbsen, Möhren, Reis <sub>K,G</sub><br>2) Polenta-Spinatlasche <sub>D2, J1, F</sub> , Kartoffelstampf <sub>K,14</sub> , Sauce <sub>G</sub><br>3) gemischter Salat, marinierte - mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe, Dressing, Baguette <sub>F,J,K</sub><br>Fruchtjoghurt <sub>K,1,14</sub> |    |    |    |
| Fr  | 28.02.2025 |  | 1) Grüne Bohneneintopf, Rindfleisch, Kartoffeleinlage<br>2) Blumenkohl-Creme-Suppe, Salzkartoffeln, kleines Brötchen <sub>K,F,J1,G</sub><br>3) großer gemischter Salat, süß-sauer-eingelegte, mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten, Dressing, Baguette <sub>J1,F,K</sub><br>Obststück <sub>10</sub>                |    |    |    |

**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.**