

































Speiseplan Januar 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
Mi	01.01.2025	  Feiertag	1) Hähnchenschnitzel J1 mit Nudelsalat F, 3 2) gebratene Nudeln mit Gemüse, Ei und Kräuterquark J1,F,K,14 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurtdressing und Baguette B, K,F,J1 Obststück 10			
Do	02.01.2025	 	1) Currywurst vom Geflügel in Sauce mit Krautsalat und Kartoffelecken H,G 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus 3, F, J1,K,14 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Baguette J1, K,14 Schokoladenpudding K,14			
Fr	03.01.2025	 	1) Fischstäbchen* F, B, J1 mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce und Kartoffelstampf K,14 2) Kartoffelpfanne mit Pilzen und grünen Bohnen 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Sa	04.01.2025		1) Frikadelle vom Schwein mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln und Sauce F, G, K,14 2) Gnoccis mit Paprika-Gemüse G Fruchtjoghurt 1,14,K			
So	05.01.2025		1) Gyrosauflauf mit Käse überbacken K,14,G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G Obststück 10			
Mo	06.01.2025	  	1) Wurstgulasch vom Geflügel mit Spätzle G 2) Schupfnudeln* J, F mit Obstkompott oder Zimtucker 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K14 Vanillepudding K,14			
Di	07.01.2025		1) Nudelaufauf F,J1 mit Rindfleisch, buntem Gemüse und Käse K,14 2) Gemüsebratling* J1,G mit Butterreis K und Brokkoli in Rahmsauce K,G 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Mi	08.01.2025	  	1) Gyrossuppe vom Schwein (Hähnchen) mit Paprikagemüse G und kleinem Brötchen J1 2) Kichererbsen-Linseneintopf G mit kleinem Brötchen J1, F 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Baguette J1,K,14 Fruchtquark K,14,1			
Do	09.01.2025		1) Backfisch* B, J1 mit Kartoffelstampf und grünen Bohnen in Rahmsauce G, K, 14, 3 2) Pasta J1 mit Linsenbolognese F, G, M			

Speiseplan Januar 2025









Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
			3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Fr	10.01.2025	 	1) Hähnchen in milder Currysauce, Reis und Gemüsestreifen K,14,G 2) Tortellini* mit Käse-Sahne-Sauce J1, K, F,14 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks, Dressing und Baguette J1,F,K,14 Schokoladenpudding K,14			
Sa	11.01.2025		1) Gulasch vom Schwein mit Butterspätzle F,J 2) Brokkoli-Nuß-Ecken* D mit Salzkartoffeln und Sauce G Obststück 10			
So	12.01.2025	  	1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst) mit Kartoffelstampf K,14 und Rahmkohlrabi G 2) Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J1, F Obstkompott			
Mo	13.01.2025	 	1) Vollkornnudeln J1,J2,J4,F mit Rindfleischbolognese F,M,J1,G 2) Milchnudeln mit heißen Kirschen 3, K,14,J1,F 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing und Baguette K, F, J1,14 Obststück 10			
Di	14.01.2025		1) Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Reis K,14,J1 2) Backkartoffeln mit Pfannengemüse und Dip K,14,F 3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse K,14,2 Dressing und Baguette J1 Vanillepudding K,14			
Mi	15.01.2025	 	1) Fischragout mit Gemüse und Salzkartoffeln B,G 2) Schupfnudeln* mit Gemüse und Rahmsauce G,F 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Obststück 10			
Do	16.01.2025		1) Thai-Curry-Suppe G, mit Rindfleisch, Möhren, Zucchini Reiseinlage und kleinem Brötchen J1 2) Italienische Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse und kleinem Brötchen G,M,J1 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse K,14, Joghurtdressing K,14 und Baguette J1 Fruchtquark K,14,1			
Fr	17.01.2025	 	1) Hähnchen-Nuggets* J1,F mit Backkartoffeln, Sour Crème und Möhrchen B,F,G 2) Blumenkohl-Kichererbsen-Pfanne mit Kartoffeln und Dip G,K,14 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Sa	18.01.2025	 	1) Cordon Bleu* J1,F vom Geflügel mit Bratkartoffeln und buntem Salat			

Speiseplan Januar 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			2) Nudelpfanne mit Rahmsauce J1,G5 Fruchtjoghurt K,14,1			
So	19.01.2025		1) Kohlrouladen mit Salzkartoffeln und Sauce G 2) Spinatlasagne J1,K,14 Obststück 10			
Mo	20.01.2025	 	1) geschmorter Weißkohl mit Hackfleisch, Salzkartoffeln und Sauce K 2) Gnocci* J1 mit Rahmspinat 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing K,14 und Baguette J1 Schokoladenpudding K,14			
Di	21.01.2025	 	1) Königsberger Klopse vom Geflügel (o. Kapern) mit Salzkartoffeln, Sauce G und Rote Beete 3 2) Spätzle-Wirsing-Topf mit Gemüse und Sauce J1, F,G 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Mi	22.01.2025		1) Fischfrikadelle* F,B, J1, mit Salzkartoffeln, Remouladensauce F und Gurkensalat 2) Milchreis K,14 mit heißem Apfelmus und Zimtucker 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Fruchtjoghurt K,1,14			
Do	23.01.2025	 	1) Hähnchenbrustfilet mit Blumenkohl-Kartoffelstampf K und Rahmsauce 2) Pasta J1 mit Zucchini in Rahmsauce 3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Fr	24.01.2025		1) Milde Gulaschsuppe vom Rind mit Paprikagemüse und kleinem Brötchen J1 2) Tomatensuppe „Mexikan Art“ mit Kidneybohnen, Mais und kleinem Brötchen J1 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln 14,K Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Vanillepudding 14,K			
Sa	25.01.2025	 	1) Geflügelgeschnetzeltes mit Reis F,K,14,G 2) Gemüsebratling* F,J1 mit Salzkartoffeln und Möhren in Rahmsauce G Obststück 10			
So	26.01.2025		1) Schweinebraten mit Salzkartoffeln, Sauce G und gemischtem Salat mit Dressing 2) Pasta F, J1, mit Grillgemüse G Fruchtquark 1,14,K			
Mo	27.01.2025	 	1) Karotteneintopf mit Hackbällchen vom Geflügel und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffel-Kohlrabi-Eintopf mit kleinem Brötchen J1			

➔ Bitte wenden

Speiseplan Januar 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
			3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Di	28.01.2025		1) Chili con Carne vom Rind mit Reis 3, M 2) Chili sin Carne mit Reis 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Baguette J1, K,14,2 Fruchtjoghurt 1,14,K			
Mi	29.01.2025	 	1) gebratenes Fischfilet mit Salzkartoffeln, Sauce und Möhrensalat B 2) Nudelaufauf J1 mit Tomate-Mozzarella K,14 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurdressing F und Baguette J1,K,14 Obststück 10			
Do	30.01.2025	 	1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Rahmgemüse und Kartoffelecken G 2) Grießbrei mit Obstkompott 14,K 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Dressing und Baguette J1,K,14,B Schokoladenpudding K,14			
Fr	31.01.2025	 	1) Nudelpfanne J1 mit Wirsingkohl und Rinderhackfleisch G 2) Maultaschen* J1 mit Sauce „ungarischer Art“ (Paprika-Tomatensauce) J1,G 3) Salat „Hawai“ gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurdressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			

Kennzeichnungserklärung,Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, 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=Eiererzeugnisse, 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.