




## Speiseplan November 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Fr	01.11.2024		1) Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Sauce J1,G 2) Gemüse-Nudel-Pfanne mit Kräutersauce F, G, J1, M 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1, K,14 Fruchtojoghurt 1,14,K			
Sa	02.11.2024		1) gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Röstitaler, Schwarzwurzeln und Rahmsauce G,F 2) Pasta J1,F mit Käse-Lauch-Sauce G,14,K Obststück 10			
So	03.11.2024	 	1) Pfannengyros vom Schwein (Hähnchengyros) mit Reis, Tzatziki und Krautsalat K,14,3 2) Spinat-Lasagne K, 14,G,J1 Schokoladenpudding 14,K			
Mo	04.11.2024	 	1) Rahmgeschnetzeltes vom Hühnchen mit Butternudeln und Karottensalat 2) Schupfnudeln* mit Obstkompott und Zimtucker F, K,14, J1 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Di	05.11.2024		1) Backfisch* J1,F,B mit Salzkartoffeln, Sauce B, F,G,J1 und Gurkensalat 2) Gemüsereispfanne mit frischen Kräutern und Rahmsauce G,J1 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln 14,K Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Vanillepudding K,14			
Mi	06.11.2024	  	1) Köttbullar vom Schwein (Geflügel) mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln und Sauce G,J1 2) Vollkornnudeln mit Napoli-Sauce F, G, J1, M 3) Salat „Hawai“ gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurtdressing und Brot J1, K,14 Obststück 10			
Do	07.11.2024	 	1) Rindfleischsuppe J1,F mit Kartoffeleinlage, Suppengrün und kleinem Brötchen G,M,J1 2) Thai-Curry-Suppe G, mit Möhren, Zucchini Reiseinlage und kleinem Brötchen J1 3) gemischter Salat mit Thunfisch B,2, Mais, Joghurtdressing und Brot J1, K,14 Fruchtquark 1,K,14			
Fr	08.11.2024	 	1) Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat J1,F, 3 2) gebratene Nudeln mit Gemüse, Ei und Kräuterquark J1,F,K,14 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing und Baguette K,14, F, J1 Obststück 10			

## Speiseplan November 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Sa	09.11.2024		1) Ravioli mit Schweinefleischfüllung in Gemüse-Tomaten-Sauce G,J1,F und Karottensalat 2) Spinat-Fetakäse-Lasagne J1,K Schokoladenpudding K,14			
So	10.11.2024		1) Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Salzkartoffeln J1,F 2) Käse-Tortellini mit Tomaten-Sahne-Sauce J1,K,14,G Obststück 10			
Mo	11.11.2024	  	1) Nudeln nach Carbonara Art vom Schwein (Geflügel) J1,F 2) Rahmspinat G mit Salzkartoffeln & gekochtem Ei F 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Vanillepudding 14,K			
Di	12.11.2024	 	1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln und Sauce K,14,G,J1 2) Pfannkuchen* mit Zimtucker und heißem Apfelkompott K,14,J1 3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Mi	13.11.2024		1) Fischragout mit Salzkartoffeln und Gemüse B,G,J1 2) Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken K,14,F,J1 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Obstkompott			
Do	14.11.2024	 	1) Pasta-Pfanne mit Käse-Porree-Hackfleisch vom Rind K,14,J1,G 2) Vollkornnudeln* mit Gemüsesauce F, J1, K,14 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Fr	15.11.2024	 	1) gestampfter Möhre Eintopf mit Rinderhackfleisch und kleinem Brötchen G,J1 2) Perlgraupeneintopf mit kleinem Brötchen F,G, J1 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing K,14 und Baguette J1 Schokoladenpudding K,14			
Sa	16.11.2024		1) Wikinger Auflauf – Kartoffel-Rinderhackfleisch mit Erbsen & Möhren und Sauce M,J1,G 2) Pasta mit Gemüse und Kräutersauce F,G,J1,M Obststück 10			
So	17.11.2024	 	1) Hackbraten vom Geflügel mit Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln und Sauce J1,F 2) Milchnudeln mit Vanille-Crème-Sauce J1,F,K,14 Vanillepudding K,14			

## Speiseplan November 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mo	18.11.2024		1) Spitzkohleintopf mit Fleischklößchen vom Geflügel, Kartoffeleinlage G und kleinem Brötchen J1 2) Steckrübeneintopf mit kleinem Brötchen J1,G 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Obststück 10			
Di	19.11.2024		1) Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen J1,K,G,F,14 2) Gemüsepfanne mit Backkartoffeln & Kräuterquark, K,14 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse K,14 mit Joghurtdressing K,14 Fruchtquark 1,14,K			
Mi	20.11.2024		1) Wildgulasch mit Preiselbeersauce und Spätzle F,J1,G,2 2) Gemüse-Kartoffel-Auflauf M, G, J1,K,14 3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse K,14,2 Dressing und Baguette J1 Obststück 10			
Do	21.11.2024		1) Fischfrikadelle* mit Kartoffel-Möhren-Stampf und Remouladensauce B, J1, K,14 2) Polenta Spinattaschen* K,14,F,E mit Salzkartoffeln und Rahmsauce G,J1 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks, Dressing und Baguette J1,F,K,14 Fruchtjoghurt K,14,1			
Fr	22.11.2024		1) Oldenburger Grünkohl mit Kassler, Pinkelwurst und Salzkartoffeln 2) Grießbrei mit heißem Apfelmus und Zimtucker K,14,11 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K,14,2 Obststück 10			
Sa	23.11.2024		1) Hähnchen-Gnocchi-Pfanne mit Möhren G 2) Gnocchis* J1,F,K mit Paprika-Gemüse G Vanillepudding K,14			
So	24.11.2024		1) Kartoffelsalat F mit Bockwurst vom Geflügel 2) Gemüsebratling F,J1 mit Salzkartoffeln und Sauce G Obststück 10			
Mo	25.11.2024		1) Hähnchenbrust mit Butterreis und grünen Bohnen in Rahm K,14 2) Gnocchis* J1,F,K mit Paprika-Gemüse G in Rahmsauce 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomate, Gurke und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1 Schokoladenpudding K,14			

## Speiseplan November 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Di	26.11.2024	 	1) Oma`s Bohnensuppe mit Fleisch vom Rind, Gemüse und kleinem Brötchen G,6 2) Blumenkohl-Créme-Suppe mit Kartoffelwürfeln und kleinem Brötchen G,J1 3) großer gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuter dressing und Baguette J1,F Obststück 10			
Mi	27.11.2024		1) gebratenes Seelachsfilet J1,F,B mit Salzkartoffeln, Brokkoli und Sauce G 2) Asia-Gemüse-Reispfanne 3) gemischter Salat mit marinierten, gefüllten Champignonköpfen – gefüllt mit Frischkäse, Dressing und Baguette J1,F,K,14 Fruchtquark 14,K			
Do	28.11.2024	 	1) Bratwurst vom Geflügel mit Stampfkartoffeln K, Sauce G,J1,6 und Wachsbrockbohnen Salat 2) Milchreis K,14 mit heißem Apfelmus 11 und Zimtucker 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Fr	29.11.2024		1) Chili con Carne vom Rind mit Reis 3,M 2) Chili sin Carne mit Reis 3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J1, K,14 Vanillepudding 14,K			
Sa	30.11.2024		1) Curryhähnchen mit Salzkartoffeln G,K,14,J1 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Rahmsauce 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 bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei