





































Speiseplan Oktober 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Di	01.10.2024	 	1) Nudeln J1,K,F mit Rindfleischbolognese G 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne G mit Käse überbacken 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Mi	02.10.2024	   	1) Bratwurst vom Schwein (Geflügel) mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln und Sauce H,G 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus F, J1,K,14 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurdressing und Brot B, K,F,J1 Schokoladenpudding K,14			
Do	03.10.2024 Feiertag	 	1) Spitzkohleintopf G mit Geflügelbällchen, Kartoffeleinlage und kleinem Brötchen J1 2) Blumenkohl-Crèmesuppe G mit kleinem Brötchen J1, F 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1, K,14 Obststück 10			
Fr	04.10.2024 Ferienbeginn	 	1) Backfisch* mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce und Stampfkartoffeln F, B, J1, K,14 2) Nudelpfanne mit Kaisergemüse und Basilikum-Tomatensauce J1,G 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K,14 Fruchtjoghurt 1,14,K			
Sa	05.10.2024	  	1) Leberkäse* vom Schwein (Geflügel) mit Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln und Sauce F, G 2) Gnoccis mit Paprika-Gemüse vegetarisch G Obststück 10			
So	06.10.2024	 	1) Würstchen-Nudel-Pfanne vom Geflügel G 2) Brokkoli-Nuß-Ecke* J1,G mit Butterreis K und Rahmgemüse K,G Vanillepudding K,14			
Mo	07.10.2024	  	1) Gyrosauflauf vom Schwein (Hähnchen) mit Käse überbacken K,14,G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K14 Obststück 10			
Di	08.10.2024		1) Fischfrikadelle* mit Kartoffelstampf und grüne Bohnen in Rahmsauce B, J1, G, K, 14, 3 2) Nudel-Gemüse-Auflauf F, G, J1, M 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurdressing und Baguette J1, K,14 Fruchtquark K,14,1			

Speiseplan Oktober 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
Mi	09.10.2024	 	1) Rindergulasch mit Pariser Karotten und Spätzle F,J1,G 2) Schupfnudeln* J, F mit Obstkompott oder Zimtzucker 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J1,K,14 Obststück 10			
Do	10.10.2024		1) Hähnchen in milder Currysauce, Reis und Gemüsestreifen K,14,G 2) vegetarische Tortellini* (Spinatfüllung) mit Käse-Sahne-Sauce J1, K, F,14 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K,14 Schokoladenpudding K,14			
Fr	11.10.2024	  	1) Linseneintopf mit Wurst vom Geflügel 2, 7, J1,G und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffelcrèmesuppe mit kl. Brötchen J1, G 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks, Dressing und Baguette J1,F,K,14 Obststück 10			
Sa	12.10.2024		1) Geschnetzeltes vom Schwein mit Rigatoni F,J 2) Blumenkohl-Käse-Medaillons* D mit Salzkartoffeln und Sauce G Obstkompott			
So	13.10.2024	  	1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst) mit Kartoffelstampf K,14 und Rahmkohlrabi G 2) Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J1, F Obststück 10			
Mo	14.10.2024	  	1) Grüne Bohnen Eintopf nach Omas Rezept G,D mit Wursteinlage vom Geflügel und kleinem Brötchen J1 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit kleinem Brötchen G, J1 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing und Baguette K, F, J1,14 Vanillepudding K,14			
Di	15.10.2024		1) Hühnerfrikassee mit 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 Obststück 10			
Mi	16.10.2024	 	1) Pasta mit Zucchini-Rinderhackfleisch -Sauce F,M,J1,G 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf G,K,14 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Fruchtquark K,14,1			
Do	17.10.2024		1) Fischstäbchen* B, J1, mit Kartoffeln und Blumenkohl in Rahmsauce G 2) Schupfnudeln* mit Gemüse und Rahmsauce G,F 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse K,14 mit Joghurtdressing K,14			










➔ Bitte wenden

Speiseplan Oktober 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
			Obststück 10			
Fr	18.10.2024 Ferienende	 	1) Hähnchen-Nuggets* mit Backkartoffeln, Sour Crème und Möhrchen F,G 2) Milchnudeln mit heißen Kirschen 3, K,14,J1,F 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Fruchtjoghurt K,14,1			
Sa	19.10.2024	 	1) Cordon Bleue vom Geflügel J1,F mit Backkartoffeln, Sauce und Krautsalat 2) vegetarische Nudelpfanne mit Rahmsauce J1,G Obststück 10			
So	20.10.2024		1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln und Sauce G 2) Spinatlasagne J1,K,14 Schokoladenpudding K,14			
Mo	21.10.2024	   	1) Königsberger Klopse vom Schwein, o. Kapern (Geflügel) mit Salzkartoffeln, Sauce G und Rote Beete 3 2) Polenta-Spinattasche* F,J1 mit Salzkartoffeln und Rahmsauce G 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurd dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Di	22.10.2024	   	1) Steckrübeneintopf mit Mettwürsten vom Schwein (Geflügelwurst) Kartoffelwürfel G und kleinem Brötchen J1 2) Brokkoli-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfel und kleinem Brötchen G,J1 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing K,14 und Baguette J1 Fruchtjoghurt K,1,14			
Mi	23.10.2024		1) Fischragout mit Salzkartoffeln B,G 2) Milchreis K,14 mit heißem Apfelmus und Zimtucker 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuter dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Do	24.10.2024		1) Wirsingkohl mit Rinderhack, Nudeln und Rahmsauce G,J1,K,14 2) Steckrübenlasagne mit Käse überbacken J1,K 3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuter dressing K,14 und Baguette J1 Vanillepudding 14,K			
Fr	25.10.2024		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Rahmgemüse, Reis und Sauce G 2) Gnocci* J1 mit Rahmspinat 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln 14,K Kräuter dressing K,14 & Baguette J1 Obststück 10			
Sa	26.10.2024	 	1) Geflügelgeschnetzeltes mit Reis und Pilzen G			

➔ Bitte wenden

Speiseplan Oktober 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
			2) Spätzle-Wirsing-Topf mit Gemüse der Saison und Sauce J1, F,G Fruchtquark 1,14,K			
So	27.10.2024		1) Schweinebraten mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Sauce G 2) Grillgemüse mit Pasta F, J1,G Obststück 10			
Mo	28.10.2024	 	1) Chili con Carne vom Rind mit Reis 3, M 2) Chili sin Carne mit Reis 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Fruchtjoghurt 1,14,K			
Di	29.10.2024		1) gebratenes Fischfilet mit Salzkartoffeln, Sauce und Gurkensalat B 2) Pasta J1 mit Napoli-Sauce G 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K,14,2 Obststück 10			
Mi	30.10.2024	  	1) Tomatensuppe mit Fleischklößchen vom Schwein (Geflügel), Nudleinlage G, J1 und kleinem Brötchen J1 2) Gemüsesuppe G mit reichlich Einlage und kleinem Brötchen J1 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J1,K,14 Schokoladenpudding K,14			
Do	31.10.2024 Feiertag	 	1) Bauerntopf – Rinderhackfleisch mit Kartoffeln und buntem Paprika in Rahmsauce G 2) Grießbrei mit Obstkompott 14,K 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Dressing und Baguette J1,K,14,B 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=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

→ Bitte wenden