


















Speiseplan Dezember 2021

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mi	01.12.2021		1) Geflügelragout mit Gemüse und Spätzle 14,J1,G 2) Chili sin Carne vegetarisch mit Reis F, G, J1, M,3 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln, Kräuter dressing K,14 und Baguette J1,2 Obststück 10			
Do	02.12.2021	  	1) Erbseneintopf mit reichlich Einlage und Wurst vom Schwein (Geflügelbockwurst) K,14,G und kleinem Brötchen J1 2) Gemüsecrèmesuppe vegetarisch mit Kartoffelwürfeln und kleinem Brötchen G,J1 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuter dressing K,14 und Baguette J1 Schokoladenpudding K,14			
Fr	03.12.2021		1) gebratenes Fischfilet mit Salzkartoffeln, Sauce und Gurkensalat B 2) Pfannkuchen* mit Apfelkompott und Zimtucker J1,14,K 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K,14,2 Obststück 10			
Sa	04.12.2021	  	1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst) mit Kartoffeln, grüne Bohnen und Sauce G,J1,6 2) Pfannengemüse mit Backkartoffeln* und Kräuterquark (vegetarisch) K,14,G Obststück 10			
So	05.12.2021		1) Schnitzel Cordon bleu* J1,F,6 mit Kartoffeln, Rahmkohlrabi und Sauce G 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne G mit Käse überbacken (vegetarisch) K,14 Fruchtojoghurt K,14,1			
Mo	06.12.2021		1) Hähnchenschnitzel paniert J1 mit Nudelsalat J1,F,K und Gurkenrohkost 2) Schupfnudeln* J1,K,14 mit Gemüse und Sauce G, vegetarisch 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuter dressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Di	07.12.2021	 	1) Backfisch* F,J1,B mit Kartoffel-Möhren-Stampf und Sauce 14,K,G 2) Gemüse-Lasagne mit Basilikum-Tomatensauce G, J1, M, K,14 3) gemischter Salat mit paniertem Hähnchenschnitzel J1 in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Vanillepudding K,14			
Mi	08.12.2021	 	1) Nudeln mit Rindfleischbolognese K,14,J1 2) Milchreis K,14 mit heißem Obstkompott und Zimtucker 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen B, Joghurtdressing K,14 und Brot J1,K Obststück 10			









Speiseplan Dezember 2021

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Do	09.12.2021		1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln und Sauce J ₁ ,G 2) Kohlrabifrikassee mit Erbsen und Möhren, Spargel und Reis K, ₁₄ 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse K, ₁₄ mit Essig-Öl-Dressing 2 und Brot J ₁ Fruchtquark K, ₁₄ ,1			
Fr	10.12.2021	  	1) Oma`s Bohnensuppe mit Fleisch und Gemüse vom Schwein (Geflügelwurst G, ₆) und kl. Brötchen J ₁ 2) Blumenkohl-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfeln und kleinem Brötchen G, ₁ 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse K, Schinken 5,6, Ei F, Joghurtdressing F, ₁₄ und Baguette J ₁ Obststück 10			
Sa	11.12.2021		1) Bratwurst vom Schwein mit Stampfkartoffeln K, grünen Bohnen und Sauce G, ₁ ,6 2) Spinatlasagne J ₁ ,K vegetarisch, mit Käse K überbacken Fruchtjoghurt 1, ₁₄ ,K			
So	12.12.2021		1) gebratenes Seelachsfilet J ₁ ,F,B mit Salzkartoffeln, Brokkoli und Sauce G 2) Gnoccis* J ₁ ,F,K mit Paprika-Gemüse vegetarisch G Obststück 10			
Mo	13.12.2021	 	1) Steckrübeneintopf G mit Rinderhackfleisch und kleinem Brötchen J ₁ 2) Wintergemüsesuppe G, vegetarisch mit kleinem Brötchen J ₁ 3) gemischter Salat mit Thunfisch B, ₂ , Mais, Joghurtdressing und Brot J ₁ , K, ₁₄ Vanillepudding K, ₁₄			
Di	14.12.2021	  	1) Pfannengyros (Hähnchengyros) mit Reis, Krautsalat 2 und mildem Tzatziki K, ₁₄ 2) Vollkornnudeln J ₁ ,F mit Linsenbolognese G,M, ₂ 3) Salat „Hawai“ gemischter Salat mit Kochschinken 2,6 und Ananas, Joghurtdressing 14,K und Brot J ₁ Obststück 10			
Mi	15.12.2021	   	1) Leberkäse (Geflügelleberkäse) mit Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln und Sauce F, G, K 2) veg. Gemüsereispfanne G m. frischen Kräutern & Dip K, ₁₄ 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing K, ₁₄ und Baguette J ₁ Fruchtquark 1, ₁₄ ,K			
Do	16.12.2021	 	1) Fischfrikadelle* B, ₁ mit Kartoffelstampf K, ₁₄ , Gurkensalat 2 und Remoulade F 2) Milchnudeln J ₁ ,F mit Vanille-Creme-Sauce K, ₁₄ ,1 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing K, ₁₄ und Baguette J ₁			

Speiseplan Dezember 2021

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			Obststück 10			
Fr	17.12.2021	 	1) Hühnerfrikassee mit Reis _{K,14,J1} 2) Gemüsebratling* _{J1,G} mit Kartoffeln und Möhren in Rahmsauce _{K,G} 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing _{K,14} und Baguette _{J1} Fruchtojoghurt _{K,14,1}			
Sa	18.12.2021	  	1) Gyrosauflauf vom Schwein (Geflügel) mit Gemüse, Reis und Käse 2) Zwiebelkuchen _{G,J1,K,14} Obststück 10			
So	19.12.2021		1) Gulasch mit Spätzle _{F,J} und Möhrensalat 2 2) Steckrübenlasagne _{J1,K} vegetarisch mit kleinem gemischtem Salat und Kräuterdressing 2 Götterspeise Kirsche _{1,11}			
Mo	20.12.2021	  	1) Köttbullar* (Geflügelköttbullar*) mit Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce und Preiselbeeren _{F,G,J1} 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken _{3,K,14} 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing _{K,14} und Baguette _{J1} Obststück 10			
Di	21.12.2021	 	1) Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleischeinlage _{2,7,J1,G} und kl. Brötchen _{J1} 2) Kartoffel-Möhren-Crème-Suppe vegetarisch, mit kleinem Brötchen _{J1,G} 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing _{K,14} & Baguette _{J1} Schokoladenpudding _{K,14}			
Mi	22.12.2021		1) Fischstäbchen _{F,B,J1} , mit Salzkartoffeln, Sauce _G und Wachsbrechbohnsensalat 2 2) Germknödel* mit Schokoladenfüllung _{J1,K} und Vanille-Crème-Sauce _{14,K} 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette _{J1,K,14} Obststück 10			
Do	23.12.2021		1) Curryhun mit Butterreis 2) Brokkoli-Nudel-Auflauf mit Käse überbacken Obststück 10			
Fr	24.12.2021		1) Kartoffelsalat _{F,G} mit Bockwurst 2) kleines Fingerfoodbuffet Hospiz Obststück 10			
Sa	25.12.2021		1) Rinderschmorbraten mit Butter-Rosenkohl _{K,14} , Salzkartoffeln und Sauce _G Vanilledessert _{K,14} mit Kirschen 1			
So	26.12.2021		1) Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Knödeln _{J1,K} und Sauce _G Friesische Rote-Beerengrütze mit Vanillesauce _{K,14} ,			

Speiseplan Dezember 2021

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mo	27.12.2021		1) Schnitzel J1 vom Schwein mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren und Sauce G 2) Rahmspinat K mit Salzkartoffeln und gekochtem Ei F, vegetarisch 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse K,14 mit Joghurtdressing K,14 Schokoladenpudding K,14			
Di	28.12.2021		1) Rigatoni J1,F mit Rindfleischbolognese G 2) Milchreis K,14,D mit heißem Obstkompott und Zimtucker 3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse K,14,2 Dressing 2 und Baguette J1 Obststück 10			
Mi	29.12.2021	  	1) Graupensuppe nach Omas Rezept mit Fleischeinlage vom Schwein (Geflügelfleisch) G,6 und kl. Brötchen J1 2) vegetarischer Linseneintopf mit kl. Brötchen F,G, J1 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks, Dressing und Baguette J,F Vanillepudding K,14,1			
Do	30.12.2021		1) Fischfrikassee B mit Salzkartoffeln und Gemüsestreifen 2) Käse-Tortellini mit Tomaten-Sahne-Sauce J1,K,14,G 3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Fr	31.12.2021	 	1) Nudeln J,F mit Thunfisch-Sahne-Sauce K,J1,,14,B 2) vegetarischer Gemüse-Kartoffel-Auflauf M, G, J1 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Fruchtquark K,14,1			

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=Senfererzeugnisse, 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

Die Alternative zum Schweinefleisch ist grundsätzlich für die gemeldeten muslimischen Kinder, bzw. für alle Einrichtungen, die generell gemäß geschlossenen Verträgen o. Schweinefleisch bestellen.

Änderungen vorbehalten!