









## Speiseplan Februar 2019

**Name:** \_\_\_\_\_







**Allergie:** \_\_\_\_\_

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mo	04.02.2018		1) Leberkäse* vom Schwein oder Geflügel mit Schmorzwiebeln, Stampfkartoffeln und Sauce F, G, K 2) gebratene Nudeln mit Erbsen, Möhren und Kräuterquark F, J, K 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurtdressing und Brot B, K Obst-Gemüse-Korb Obststück 5			
Di	05.02.2018		1) Fischfrikadelle* mit Kartoffelstampf, Rahmsauce und grünen Bohnen F, J, K, 3 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf, vegetarisch 3) Salat „Hawai“ gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurtdressing und Brot J, K Fruchtjoghurt K			
Mi	06.02.2018		1) Hühnernudelsuppe mit reichlich Einlage G 2) Blumenkohlcrèmesuppe G, vegetarisch, mit kleinem Brötchen J, F 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J, K Vanillepudding Obst-Gemüse-Korb Obststück 5			
Do	07.02.2018		1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomaten-Kräutersauce F, J, G, K, M 2) Germknödel* mit Vanillecrèmesauce K 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J, K Schokoladenpudding K			
Mo	11.02.2018		1) Backfisch* mit Bohnen, Reis und Sauce F, B, J, K 2) vegetarischer Nudelaufbau F, G, J, M 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J, K Obst-Gemüse-Korb Vanillepudding K			
Di	12.02.2018		1) Frikadelle vom Schwein oder Rind mit Erbsen und Möhren, Kartoffeln und Sauce F, K 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus 3, F, J 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette J, K Vanillepudding Obststück 5			
Mi	13.02.2018		1) Hühnchen in milder Currysauce, Reis und Gemüsestreifen K 2) vegetarische Tortellini* mit Käse-Sahne-Sauce (vegetarisch) J, K, F 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J Obst-Gemüse-Korb Wackelpudding Kirsche 1			
Do	14.02.2018		1) Linseneintopf mit Wurst vom Schwein oder Geflügel 2, 7, J			

## Speiseplan Februar 2019

**Name:** \_\_\_\_\_





**Allergie:** \_\_\_\_\_

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			2) Kartoffel-Möhren-Crème-Suppe vegetarisch, mit kleinem Brötchen J 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J, K Fruchtquark Obststück 5			
Mo	18.02.2018		1) Currywurst vom Schwein oder Geflügel mit Kartoffel-Ecken* und mildem Krautsalat F, H, M, 3 2) Milchnudeln mit Vanille-Creme-Sauce 3, K 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing und Baguette K, F, J Obst-Gemüse-Korb Wackelpudding Waldmeister Obststück 5			
Di	19.02.2018		1) Schweine- oder Geflügelgeschnetzeltes mit Reis und Salat F, K  2) Milchreis K mit heißen Kirschen oder Zimtucker 3) Salat „Hawai“ gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurtdressing und Brot J, K Wackelpudding Waldmeister 1			
Mi	20.02.2018		1) Nürnberger oder Geflügel- Würstchen* mit Kartoffelstampf K und Rahmkohlrabi  2) vegetarisches Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J, F 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J, K Obst-Gemüse-Korb Schokoladenpudding Obststück 5			
Do	21.02.2018		1) Fischragout mit Salzkartoffeln 2) Schupfnudeln* mit Gemüse und Sauce, vegetarisch 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J, K Vanillepudding K			
Mo	25.02.2018		1) gestampfter Möhreintopf mit Rinderhackfleisch 2) Tomatensuppe, vegetarisch mit Reiseinlage und Baguette 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette J, K Obst-Gemüse-Korb Erdbeerpudding K			
Di	26.02.2018		1) Bratwurst vom Schwein oder Geflügel mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Sauce H 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne vegetarisch J, F			

## Speiseplan Februar 2019

**Name:** \_\_\_\_\_

**Allergie:** \_\_\_\_\_

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J, K Erdbeerpudding Obststück 5			
Mi	27.02.2018	 	1) Fischstäbchen* F, J, mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Sauce B 2) Schupfnudeln* J, F, K mit Obstkompott oder Zimtucker 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J Obst-Gemüse-Korb Fruchtjoghurt K			
Do	28.02.2018		1) Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhren und Reis D 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf vegetarisch K 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J, K Wackelpudding Kirsche 1			

**Kennzeichnungserklärung Allergene:** A= Weichtierzeugnisse, B= Fischerzeugnisse, C= Sesamerzeugnisse, D= Schalenfrüchte, E=Sojaerzeugnisse, F= Eierzeugnisse, G= Sellerieerzeugnisse, H= Senferzeugnisse, I= Erdnüsse, J= glutenhaltige Erzeugnisse, K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, \*= frisches Fertigprodukt

**Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Antioxidationsmittel, 3 = mit Konservierungsstoff, 4 = geschwefelt, 5 = gewachst, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig