














# Speiseplan Februar 2020

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

**Allergien?:** \_\_\_\_\_






Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mi	05.02.2020	 	1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Brokkoli, Reis und Sauce G 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Rahmsauce G 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K,14 Vanillepudding 14,K			
Do	06.02.2020		1) Nudeln mit Thunfisch-Sahne Sauce J1,G,K,14,B,F 2) Germknödel* mit Vanillecrèmesauce K,14,J1 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1, K,14 Schokoladenpudding K,14			
Di	11.02.2020		1) Frikadelle vom Rind mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Sauce F, K,14,G 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus 3, F, J1,K,14 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Vanillepudding 14,K			
Mi	12.02.2020	 	1) Hühnchen in milder Currysauce, Reis und Gemüsestreifen K,14,G 2) vegetarische Tortellini* mit Käse-Sahne-Sauce (vegetarisch) J1, K, F,14 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J1,K,14 Wackelpudding Kirsche 1			
Do	13.02.2020	 	1) Linseneintopf mit Wurst vom Geflügel 2, 7, J1,G 2) Kartoffel-Möhren-Crème-Suppe vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1,G 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K,14 Fruchtquark 1,K,14			
Di	18.02.2020	 	1) Geflügelgeschnetzeltes mit Reis und kleinem Salat F,K,14,G 2) Milchreis K,14 mit heißen Kirschen oder Zimtucker 3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse K,14,2 Dressing und Baguette J1 Götterspeise Waldmeister 1			
Mi	19.02.2020	  	1) Geflügelwurst mit Kartoffelstampf K,14 und Rahmkohlrabi G 2) vegetarisches Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J1, F 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Schokoladenpudding 14,K			

➔ Bitte wenden

# Speiseplan Februar 2020

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

**Allergien?:** \_\_\_\_\_

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Do	20.02.2020		1) Hähnchen-Nuggets* mit Backkartoffeln und Sour Crème B,F,G 2) Schupfnudeln* mit Gemüse und Sauce, vegetarisch G,F 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse K,14 mit Joghurtdressing K,14 Vanillepudding K,14			
Di	25.02.2020	  	1) Bratwurst vom Geflügel mit Erbsen, Salzkartoffeln und Sauce H,G 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne vegetarisch J1, F 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing K,14 und Baguette J1 Schokoladenpudding 14,K			
Mi	26.02.2020		1) Fischstäbchen* F,B, J1, mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Sauce G 2) Schupfnudeln* J, F,K mit Obstkompott oder Zimtzucker 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Fruchtjoghurt K,1,14			
Do	27.02.2020	 	1) Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhren und Reis D 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf vegetarisch K,14,G 3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Götterspeise Kirsche 1			

**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 Alternative zum Schweinefleisch ist grundsätzlich für die gemeldeten muslimischen Kinder, bzw. für alle Einrichtungen, die generell o. Schweinefleisch bestellen.

**→ Bitte wenden**