













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 Salatbuffet			
Do	06.02.2020		1) Nudeln m. Thunfisch-Sahne-Sauce F,B,G,J1,K,14 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 Salatbuffet			
Mo	10.02.2020	 	1) Backfisch* mit grünen Bohnen, Reis und Sauce F, B, J1, K,14 2) vegetarischer Nudelauflauf F, G, J1, M 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K14 Salatbuffet			
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, Joghurt dressing und Baguette J1, K,14 Salatbuffet			
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, Joghurt dressing F und Brot J1,K,14 Salatbuffet			
Do	13.02.2020	 	1) Linseneintopf mit Wurst vom Schwein (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 Obststück 10			
Mo	17.02.2020	 	1) Pasta mit Rindfleischbolognese -Sauce F,M,J1,G 2) Milchnudeln mit Vanille-Creme-Sauce 3, K,14,J1,F 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuter dressing und Baguette K, F, J1,14 Salatbuffet			

Speiseplan Februar 2020

Name: _____

Allergien?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
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 Salatbuffet			
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 Salatbuffet			
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 Salatbuffet			
Mo	24.02.2020		1) gestampfter Möhreeneintopf mit Rinderhackfleisch G 2) Tomatensuppe, veg. mit Reiseinlage & Baguette J1,G 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
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 Salatbuffet			
Mi	26.02.2020		1) Fischstäbchen* F,B, J1, mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Sauce G 2) Schupfnudeln* J, F,K mit Obstkompott oder Zimtucker 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Salatbuffet			
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 Salatbuffet			

Kennzeichnungserklärung, Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,

➔ Bitte wenden

Speiseplan Februar 2020

Name: _____

Allergien?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
-----	-------	---------	------	-----	-----	-----

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.