















Speiseplan Juli 2021








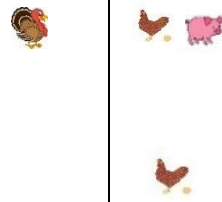
Name: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Do	01.07.2021	 	1) Lasagne mit Rinderhackfleisch J1,F,K 2) Vollkornnudeln F, J4, K mit Spinatrahmsauce G 3) Thunfischsalat - gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurtdressing und Brot B, K,14 Obststück 10			
Fr	02.07.2021	 	1) Fischstäbchen J1,B,F mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren in Rahmsauce G 2) Schupfnudelpfanne* B,J1,F mit Gemüse und Sauce G, D (vegetarisch) 3) Salat „Hawai“, gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurtdressing und Brot J, K Götterspeise Kirsche 1			
Sa	03.07.2021		1) Hackbraten mit Salzkartoffeln, grünen Bohnen und Sauce G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf veg. K,14,G Obststück 10			
So	04.07.2021		1) Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce G, Blumenkohl und Kroketten 2) Gnoccis *F,J1 mit Grillgemüse G Vanillepudding K,14			
Mo	05.07.2021	 	1) Spießbraten vom Schwein (Putenbraten) mit Kartoffeln, Sauce und Bohnensalat 2) Gemüse-Pfanne mit Salzkartoffeln und Rahmsauce J1, F,G 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J1 Obst-Gemüse-Korb/Obststück 10/Fruchtquark K,14,1			
Di	06.07.2021	  	1) Leberkäse (Geflügelleberkäse) mit Schmorzwiebeln, Stampfkartoffeln K und Sauce G 2) Reis-Pfanne mit Gemüse und Kräuterquark K,14, vegetarisch 3) großer gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing und Baguette J, F Schokoladenpudding K,14			
Mi	07.07.2021		1) paniertes Hähnchenschnitzel J1,F mit Möhrengemüse, Salzkartoffeln K und Sauce G 2) Pfannkuchen* J1,K,14,F mit Apfelmus und Zimtucker 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Do	08.07.2021	 	1) grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage und Kartoffeln G und kleinem Brötchen J1 2) vegetarische Gemüsesuppe mit kleinem Brötchen G,J1 3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing und Baguette J1,F,K Fruchtquark K,1,14			

➔ Bitte wenden

Speiseplan Juli 2021















Name: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Fr	09.07.2021		1) paniertes Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel) J1,F mit Brokkoli, Kartoffelwedges und Sauce G 2) vegetarischer Gemüse-Nudel-Auflauf G, J1, M, K,14 3) bunter Gemüse-Reis-Salat mit Dressing und Baguette J1 Obststück 10			
Sa	10.07.2021		1) Nackensteak mit Kartoffelgratin und kleinem Salat 2) Asia-Gemüse-Reis-Pfanne vegetarisch G Schokoladenpudding K,14			
So	11.07.2021		1) Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Specksauce J1,F,G 2) Kartoffel-Brokkoli-Auflauf vegetarisch Obststück 10			
Mo	12.07.2021		1) Nudeln F,J1 mit Rindfleisch-Bolognese-Sauce G 2) vegetarische Gemüse-Lasagne G, J, M, K 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K Obst-Gemüse-Korb/ Fruchtquark 1,14,K			
Di	13.07.2021		1) Gemüse-Fisch-Pfanne mit Reis B, D 2) Käsespätzle mit Gemüsestreifen und Röstzwiebeln (vegetarisch) K, G, F 3) großer gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing und Baguette J1,F Obststück 10			
Mi	14.07.2021		1) gebratene Hähnchenbrust mit Rahmgemüse und Stampfkartoffeln G 2) Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse K,14,G überbacken 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Joghurtdressing und Brot J1,B,K,14 Vanillepudding K,14			
Do	15.07.2021		1) Hähnchen-Nuggets* J1,F mit Backkartoffeln und Sour-Crème F,K,14 2) Germknödel* J, F, K mit Schokoladenfüllung und Vanillecrèmesauce K 3) großer gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse, Dressing und Baguette J1,K,14 Obststück 10			
Fr	16.07.2021		1) Linseneintopf mit Fleisch und Wurst vom Schwein (Geflügelwurst) 2) Spargel-Kartoffel-Crèmesuppe, vegetarisch G mit kleinem Brötchen J1 3) gemischter Salat mit paniertem Hähnchenschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing und Baguette J1,F,K Fruchtojoghurt 1,K,14			
Sa	17.07.2021		1) Pizza J1,G 2) Rigatoni J1,F mit Kräuter-Knoblauch-Sauce G Obststück 10			

➔ Bitte wenden

Speiseplan Juli 2021

Name: _____









Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
So	18.07.2021		1) Kassler Braten mit Salzkartoffeln, Sauerkraut & Sauce G 2) Gemüsebratling J1,F mit Salzkartoffeln und Sauce G Vanillepudding K,14			
Mo	19.07.2021		1) gestampfter Möhreeneintopf mit Rinderhackfleisch G 2) Zucchini-Crème-Suppe vegetarisch, mit Baguette F, J1, G 3) großer gemischter Salat mit süßsauer eingelegten, mit Feta gefüllten Kirschpaprika, Dressing und Baguette J1, K,14 Obst-Gemüse-Korb/Obststück 10			
Di	20.07.2021		1) Hühnerfrikassee G mit Spargel und Reis 2) Grießbrei K,14 mit Obstkompott und Zimtucker 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse mit Joghurtdressing J1, K,14 Vanillepudding K,14			
Mi	21.07.2021	Letzter Schultag- Zeugnisausgabe- kein Essen 	1) Backfisch* J1, B, F mit Salzkartoffeln, Buttermöhren und Remouladensauce G 2) Schupfnudeln J1, F, K mit Gemüse der Saison und Rahmsauce, vegetarisch 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Do	22.07.2021	  	1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst) mit Rahmkohlrabi und Stampfkartoffeln K 2) Tortellini* J1, F, K,14 mit Käsefüllung K,14 und vegetarischer Gemüse-Kräuter-Sauce G 3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J1, K,14 Götterspeise Waldmeister 1			
Fr	23.07.2021	  	1) Köttbullar* vom Schwein (Geflügel) J1, F mit Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Rahmsauce G 2) Rahmspinat mit Salzkartoffeln und gekochtem Ei (vegetarisch) F, K,14 3) großer gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Joghurtdressing und Baguette J1, K Obststück 10			
Sa	24.07.2021		1) Frikadelle J1, F vom Schwein mit Stampfkartoffeln K und Erbsen & Möhren und Rahmsauce 2) Käsespätzle K Fruchtjoghurt 1,14,K			
So	25.07.2021		1) Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle 2) Frühlingsrollen* J1,G,F mit Reis und Süß-Saurer Sauce G Obststück 10			
Mo	26.07.2021	 	1) Geflügelgulasch mit Pasta F, G, K 2) Käsespätzle J1,K,14,F mit Gemüsestreifen und Salat (vegetarisch) G			



→ Bitte wenden

Speiseplan Juli 2021

Name: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks, Dressing und Baguette J1,F Obst-Gemüse-Korb/Fruchtquark K,14,1			
Di	27.07.2021	  	1) Steckrübeneintopf mit Fleisch und Wurst vom Schwein (Rind o. Geflügel) G und kleinem Brötchen J1 2) vegetarische Paprika-Mais-Crème-Suppe mit Kartoffel-Würfel mit kleinem Brötchen J1, G 3) Mozzarella Salat - großer gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln, Kräuterdressing und Baguette F,J1,K,14 Obststück 10			
Mi	28.07.2021	 	1) Fischfrikadelle* J1,B,F mit Kartoffel-Gemüse-Auflauf G 2) Pasta mit Käse-Lauch-Gemüse-Sauce vegetarisch K,G 3) Hähnchen-Teryaki-Salat - großer gemischter Salat mit Teryaki-Hähnchenspießen, Joghurtdressing & Baguette J1,F Obstkompott			
Do	29.07.2021	 	1) Hühnchen in milder Currysauce G, Reis und Gemüsestreifen K 2) Pfannengemüse mit Backkartoffeln und Kräuterquark (vegetarisch) K,14 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Joghurtdressing und Baguette J1,F,K Obststück 10			
Fr	30.07.2021		1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln und Sauce G 2) Milchreis K,14 mit Apfelmus und Zimt & Zucker 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1, K Vanillepudding K, 14			
Sa	31.07.2021		1) Cordon Bleue J1,F mit Bratkartoffeln und buntem Salat 2) Gnocchis mit Grillgemüse und Pesto G Obststück 10			

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 Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten – die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatin, alle Sauce sind ohne tierische Bestandteile

→ Bitte wenden