



## Speiseplan Juni 2020

| Tag | Datum      | Merkmal   | Menü   | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|-----|------------|---|--|--------|--------|--------|
| Di  | 09.06.2020 |    | 1) Fischragout mit Salzkartoffeln B, F, G<br>2) Milchnudeln* J1,F mit Vanillesauce<br>3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J1, K<br>Schokoladenpudding K / Obststück 10   |        |        |        |
| Mi  | 10.06.2020 |    | 1) Leberkäse (Geflügelleberkäse) mit Blumenkohl, Stampfkartoffeln K und Sauce G<br>2) Spätzle-Wirsing-Pfanne mit Käse überbacken (vegetarisch) K,J1,F<br>3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1, K<br>Götterspeise Waldmeister 1 |        |        |        |
| Do  | 11.06.2020 |   | 1) Lasagne mit Rinderhackfleisch J1,F,K<br>2) vegetarischer Gemüse-Nudel-Auflauf M, G, J1, K,<br>3) gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K<br>Fruchtquark K,14,1/ Obststück 10  |        |        |        |
| Fr  | 12.06.2020 |  | 1) Hähnchenschnitzel paniert F,J1, mit Kartoffelrösti, Mais und Sauce G<br>2) gebratene Nudeln mit Rührei, Gemüse und Kräuterdip (vegetarisch) F, K, G, J1, M<br>3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse, Dressing und Baguette F,J1,K<br>Fruchtquark K,14,1                         |        |        |        |
| Sa  | 13.06.2020 |  | 1) Hähnchen Nuggets* mit Kartoffel Wedges und Sour Crème<br>2) Pfannengemüse mit Kartoffel-Wedges und Dip<br>Obststück 10  |        |        |        |
| So  | 14.06.2020 |  | 1) Frikadelle vom schwein mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse in Rahmsauce G<br>2) Blumenkohl Bratling mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse in Rahmsauce G<br>Fruchtjoghurt 1,14,K  |        |        |        |
| Mo  | 15.06.2020 |  | 1) Bratwurst vom Schwein (Geflügel) mit milder Currysauce, Kartoffelecken* und grünen Bohnen<br>2) vegetarische Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken G, J1, M, K<br>3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse mit Joghurdressing J1, K<br>Fruchtjoghurt 1,14,K/ Obst-Gemüse-Korb/ Obststück 10       |        |        |        |
| Di  | 16.06.2020 |  | 1) grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage und Kartoffeln G und kleinem Brötchen J1  |        |        |        |

## Speiseplan Juni 2020

| Tag | Datum       | Merkmal   | Menü  | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|-----|-------------|---|---|--------|--------|--------|
|     |             |   | 2) vegetarische Gemüsesuppe mit kleinem Brötchen G,J1<br>3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing und Baguette J1,F,K<br>Fruchtojoghurt K,1,14   |        |        |        |
| Mi  | 17.06.2020. | <br><br>  | 1) Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle F,J1,G<br>2) Pfannkuchen* J1,K,F mit Apfelkompott und Zimtucker<br>3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Joghurdressing und Baguette J1,F,K<br>Götterspeise Kirsche 1/ Obststück 10   |        |        |        |
| Do  | 18.06.2020  |  <br><br>    | 1) Königsberger Klopse o. Kapern (Rind) mit Kartoffeln und Roter Beete 3<br>2) vegetarische Gemüserisepfanne mit frischem Kräuterquark G, K<br>3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks, Dressing und Baguette J1,F<br>Schokoladenpudding K  |        |        |        |
| Fr  | 19.06.2020  |    | 1) Fischstäbchen* mit Stampfkartoffeln, Sauce und Gurkensalat B, F, J1, G<br>2) Germknödel mit Schokofüllung und Vanillecrèmesauce K,J1<br>3) großer gemischter Salat mit süß-sauer-eingelegten, mit Frischkäse gefüllten Kirschtomaten, Dressing und Baguette J1,F,K<br>Götterspeise Waldmeister 1/ Obststück 10 |        |        |        |
| Sa  | 20.06.2020  |    | 1) Hühnerfrikassee mit Reis<br>2) Gnocchis mit Grillgemüse<br>Götterspeise Waldmeister 1  |        |        |        |
| So  | 21.06.2020  |    | 1) Schweinebraten mit Salzkartoffeln, Rosenkohl und Sauce G<br>2) Schupfnudelpfanne mit Tomaten und Zucchini<br>Obststück 10  |        |        |        |
| Mo  | 22.06.2020  | <br><br>  | 1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln und Sauce G<br>2) Rigatoni mit Spinatrahmsauce vegetarisch J1,F<br>3) gemischter Salat mit paniertem Hähnchenschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing und Baguette J1,F,K<br>Obst-Gemüse-Korb/ Götterspeise Waldmeister 1                        |        |        |        |
| Di  | 23.06.2020  | <br><br> | 1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst) mit Rahmkohlrabi und Stampfkartoffeln K<br>2) vegetarischer Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken K  |        |        |        |

## Speiseplan Juni 2020

| Tag | Datum      | Merkmal   | Menü   | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|-----|------------|---|--|--------|--------|--------|
|     |            |    | 3) gemischer Salat mit Räucherlachsstreifen, Dressing und Baguette J1,K,B<br>Götterspeise Waldmeister 1/ Obststück 10  |        |        |        |
| Mi  | 24.06.2020 | <br>  | 1) Tortellini* J1,K mit Käse-Kräuter-Sauce K,G<br>2) Bauernfrühstück F, vegetarisch, mit Gewürzgurke<br>3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J, K<br>Vanillepudding K Obst-Gemüse-Korb   |        |        |        |
| Do  | 25.06.2020 | <br>  | 1) Gyrosauflauf vom Schwein (Pute) mit Reis und Käse überbacken K<br>2) Vollkornnudeln J1,K mit Napoli Sauce<br>3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K<br>Vanillepudding K/ Obststück 10                               |        |        |        |
| Fr  | 26.06.2020 | <br>  | 1) gebratenes Fischfilet mit Kartoffel-Ecken* und Rahmgemüse B, F<br>2) Milchreis mit heißen Kirschen und Zimtucker K<br>3) Salat „Hawai“, gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurd dressing und Brot J, K<br>Fruchtquark K,1,14  |        |        |        |
| Sa  | 27.06.2020 |    | 1) Kohlrouladen mit Salzkartoffeln und Sauce 10<br>2) Nudel J1,F - Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken K<br>Obststück 10  |        |        |        |
| So  | 28.06.2020 |    | Pizza Tag!<br>1) Pizza Salami/Schinken<br>2) Pizza Margeritha vegetarisch<br>Fruchtjoghurt 1,14,K  |        |        |        |
| Mo  | 29.06.2020 | <br><br> | 1) Steckrübeneintopf mit Fleisch und Wurst vom Schwein (Rind o. Geflügel) G<br>2) vegetarische Paprika-Mais-Crème-Suppe mit Kartoffel-Würfel mit kleinem Vollkornbrötchen J1, G<br>3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurd dressing und Brot B, K<br>Schokoladenpudding K/ Obststück 10 |        |        |        |
| Di  | 30.06.2020 |    | 1) Hähnchennuggets* mit Backkartoffeln und Sour Crème B,F,G<br>2) Pfannengemüse mit Backkartoffeln* und Kräuterquark (vegetarisch) K<br>3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln, Kräuterdressing und Baguette F,J1<br>Schokoladenpudding K                      |        |        |        |

## Speiseplan Juni 2020

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

**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=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 Gelatine