

Speiseplan Juni 2020

Tag	Datum	Merkmal	Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Mo	01.06.2020		Pfingstmontag 1) Hähnchenbrust mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und Rahmsauce G 2) Brokkoli-Bratling* mit Salzkartoffeln und Rahmsauce G Obststück 10			
Di	02.06.2020		1) Curryhähnchen mit Gemüse G,D und Butterreis K 2) Möhrenrisotto vegetarisch 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen, Dressing und Baguette J1,F,K Obst-Gemüse-Korb/Fruchtquark			
Mi	03.06.2020	 	1) Hähnchenschnitzel Natur, mit Kartoffelecken*, und Möhren in Rahm G 2) Grießbrei mit heißen Kirschen K,D 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing & Baguette B,K,J1 Vanillepudding/ Obststück 10			
Do	04.06.2020	 	1) Backfisch* mit Kartoffeln, Buttermöhren und Sauce 2) vegetarischer Gemüse-Nudel-Auflauf M, G, J1, K, 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J1 Fruchtojoghurt K,1,14			
Fr	05.06.2020	  	1) Graupensuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Wursteinlage vom Schwein (Geflügel) G 2) vegetarische Kartoffel-Crème-Suppe G mit Baguette J1 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing und Baguette J1, F Fruchtojoghurt K,14,1/ Obststück 10			
Sa	06.06.2020		1) Schweinegeschnetzeltes mit Reis 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Rahmsauce G Fruchtquark 1,14,K			
So	07.06.2020		1) Hähnchen Cordon Bleu mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren in Rahmsauce G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken K,G Obststück 10			
Mo	08.06.2020	 	1) gestampfter Möhre Eintopf mit Rinderhackfleisch G 2) Zucchini-Crème-Suppe vegetarisch, mit Baguette F, J1, G 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing und Baguette J1, K Obst-Gemüse-Korb 10/ Vanillepudding K			

➔ Bitte wenden

Speiseplan Juni 2020

Tag	Datum	Merkmal	Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Di	09.06.2020		1) Fischragout mit Salzkartoffeln B, F, G 2) Milchnudeln* J1,F mit Vanillesauce 3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J1, K Schokoladenpudding K / Obststück 10			
Mi	10.06.2020		1) Leberkäse (Geflügelleberkäse) mit Blumenkohl, Stampfkartoffeln K und Sauce G 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne mit Käse überbacken (vegetarisch) K,J1,F 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1, K Götterspeise Waldmeister 1			
Do	11.06.2020		1) Lasagne mit Rinderhackfleisch J1,F,K 2) vegetarischer Gemüse-Nudel-Auflauf M, G, J1, K, 3) gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K Fruchtquark K,14,1/ Obststück 10			
Fr	12.06.2020		1) Hähnchenschnitzel paniert F,J1, mit Kartoffelrösti, Mais und Sauce G 2) gebratene Nudeln mit Rührei, Gemüse und Kräuterdip (vegetarisch) F, K, G, J1, M 3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse, Dressing und Baguette F,J1,K Fruchtquark K,14,1			
Sa	13.06.2020		1) Hähnchen Nuggets* mit Kartoffel Wedges und Sour Crème 2) Pfannengemüse mit Kartoffel-Wedges und Dip Obststück 10			
So	14.06.2020		1) Frikadelle vom schwein mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse in Rahmsauce G 2) Blumenkohl Bratling mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse in Rahmsauce G Fruchtjoghurt 1,14,K			
Mo	15.06.2020		1) Bratwurst vom Schwein (Geflügel) mit milder Currysauce, Kartoffelecken* und grünen Bohnen 2) vegetarische Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken G, J1, M, K 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse mit Joghurtdressing J1, K 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 3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing und Baguette J1,F,K Fruchtojoghurt K,1,14			
Mi	17.06.2020.	 	1) Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle F,J1,G 2) Pfannkuchen* J1,K,F mit Apfelkompott und Zimtucker 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Joghurdressing und Baguette J1,F,K Götterspeise Kirsche 1/ Obststück 10			
Do	18.06.2020	  	1) Königsberger Klopse o. Kapern (Rind) mit Kartoffeln und Roter Beete 3 2) vegetarische Gemüserispfanne mit frischem Kräuterquark G, K 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks, Dressing und Baguette J1,F Schokoladenpudding K			
Fr	19.06.2020		1) Fischstäbchen* mit Stampfkartoffeln, Sauce und Gurkensalat B, F, J1, G 2) Germknödel mit Schokofüllung und Vanillecrèmesauce K,J1 3) großer gemischter Salat mit süß-sauer-eingelegten, mit Frischkäse gefüllten Kirschtomaten, Dressing und Baguette J1,F,K Götterspeise Waldmeister 1/ Obststück 10			
Sa	20.06.2020		1) Hühnerfrikassee mit Reis 2) Gnocchis mit Grillgemüse Götterspeise Waldmeister 1			
So	21.06.2020		1) Schweinebraten mit Salzkartoffeln, Rosenkohl und Sauce G 2) Schupfnudelpfanne mit Tomaten und Zucchini Obststück 10			
Mo	22.06.2020	 	1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln und Sauce G 2) Rigatoni mit Spinatrahmsauce vegetarisch J1,F 3) gemischter Salat mit paniertem Hähnchenschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing und Baguette J1,F,K Obst-Gemüse-Korb/ Götterspeise Waldmeister 1			
Di	23.06.2020	  	1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst) mit Rahmkohlrabi und Stampfkartoffeln K 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 Götterspeise Waldmeister 1/ Obststück 10			
Mi	24.06.2020	 	1) Tortellini* J1,K mit Käse-Kräuter-Sauce K,G 2) Bauernfrühstück F, vegetarisch, mit Gewürzgurke 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J, K Vanillepudding K Obst-Gemüse-Korb			
Do	25.06.2020	 	1) Gyrosauflauf vom Schwein (Pute) mit Reis und Käse überbacken K 2) Vollkornnudeln J1,K mit Napoli Sauce 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K Vanillepudding K/ Obststück 10			
Fr	26.06.2020	 	1) gebratenes Fischfilet mit Kartoffel-Ecken* und Rahmgemüse B, F 2) Milchreis mit heißen Kirschen und Zimtucker K 3) Salat „Hawai“, gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurd dressing und Brot J, K Fruchtquark K,1,14			
Sa	27.06.2020		1) Kohlrouladen mit Salzkartoffeln und Sauce 10 2) Nudel J1,F - Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken K Obststück 10			
So	28.06.2020		Pizza Tag! 1) Pizza Salami/Schinken 2) Pizza Margeritha vegetarisch Fruchtjoghurt 1,14,K			
Mo	29.06.2020	  	1) Steckerübeintopf mit Fleisch und Wurst vom Schwein (Rind o. Geflügel) G 2) vegetarische Paprika-Mais-Crème-Suppe mit Kartoffel-Würfel mit kleinem Vollkornbrötchen J1, G 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurd dressing und Brot B, K Schokoladenpudding K/ Obststück 10			
Di	30.06.2020		1) Hähnchennuggets* mit Backkartoffeln und Sour Crème B,F,G 2) Pfannengemüse mit Backkartoffeln* und Kräuterquark (vegetarisch) K 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln, Kräuterdressing und Baguette F,J1 Schokoladenpudding K			

Speiseplan Juni 2020

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

Kennzeichnungserklärung Allergene:

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

D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanüsse, 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 Gelatine