

## Speiseplan Juni 2021

**Einrichtung:** \_\_\_\_\_

**Anzahl gemeldeter Kinder zum Essen:** \_\_\_\_\_

**davon Moslems:** \_\_\_\_\_

**davon Allergien:** \_\_\_\_\_

**Laktose=L, Hühnereiweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME, Nuss=N, Soja=S, Tomaten=T, Fisch=Fi, Möhren=Mö, Gluten/Weizen=G, Paprika=P)**

**Schließtage bitte streichen**

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Di	01.06.2021	 	1) Nudeln J,F mit Thunfisch-Sahne-Sauce K,J1,,14,B 2) vegetarischer Gemüse-Kartoffel-Auflauf M, G, J1 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Fruchtquark K,14,1			
Mi	02.06.2021		1) Hähnchen-Nuggets* J1 mit Backkartoffeln, Sour-Crème B,F,K,G und Karottensalat 14 2) vegetarische Gemüse-Nudel-Pfanne mit Tomatensauce F, G, J1, M,3 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1,2 Obststück 10			
Do	03.06.2021	  	1) Linseneintopf mit reichlich Einlage und Wurst vom Schwein (Geflügelbockwurst) K,14,G und kleinem Brötchen J1 2) Gemüsecremesuppe vegetarisch mit Kartoffelwürfeln und kleinem Brötchen G,J1 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Schokoladenpudding K,14			
Fr	04.06.2021		1) Fischstäbchen F,B,J1, mit Stampfkartoffeln, Sauce G und Remouladensauce 2 2) Germknödel* mit Schokoladenfüllung J1,K und Vanille-Crème-Sauce 14, K 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K,14,2 Obststück 10			
Mo	07.06.2021	 	1) Backfisch* F,J1,B mit Kartoffel-Möhren-Stampf und Sauce 14,K,G 2) Gemüse-Lasagne mit Basilikum-Tomatensauce G, J1, M, K,14 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Di	08.06.2021	 	1) Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat J1,F,K und Gurkenrohkost 2) Schupfnudeln* J1,K,14 mit Gemüse und Sauce G, vegetarisch 3) gemischter Salat mit paniertem Hähnchenschnitzel J1 in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Vanillepudding K,14			

## Speiseplan Juni 2021

**Einrichtung:** \_\_\_\_\_

















**Anzahl gemeldeter Kinder zum Essen:** \_\_\_\_\_

**davon Moslems:** \_\_\_\_\_

**davon Allergien:** \_\_\_\_\_

**Laktose=L, Hühnereiweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME, Nuss=N, Soja=S, Tomaten=T, Fisch=Fi, Möhren=Mö, Gluten/Weizen=G, Paprika=P)**

Schließtage bitte streichen

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mi	09.06.2021	  	1) Bratwurst (Geflügelwurst) mit Salzkartoffeln κ, grünen Bohnen und Sauce G,J1,6 2) Milchreis κ,14 mit heißem Apfelkompott und Zimtucker 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen β, Joghurtdressing κ,14 und Brot J1,K Obststück 10			
Do	10.06.2021		1) Nudeln mit Rindfleischbolognese κ,14,J1 2) gebratene Nudeln F,J1 mit Erbsen, Möhren, Mais & Kräuterdip κ,14 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse κ,14 mit Essig-Öl-Dressing 2 und Brot J1 Fruchtquark κ,14,1			
Fr	11.06.2021	  	1) Oma`s Bohnensuppe mit Fleisch und Gemüse vom Schwein (Geflügelwurst G,6) und kl. Brötchen J1 2) Blumenkohl-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfeln und kleinem Brötchen G,J1 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse κ, Schinken 5,6, Ei F, Joghurtdressing F,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Mo	14.06.2021	   	1) Steckerübeneintopf G mit Mettwurst vom Schwein (Geflügelwurst) und kleinem Brötchen J1 2) Gemüsesuppe G, mit Gemüse der Saison und mit kleinem Brötchen J1 3) gemischter Salat mit Thunfisch β,2 , Mais, Joghurtdressing und Brot J1, K,14 Vanillepudding κ,14			
Di	15.06.2021	 	1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln und Sauce J1,G 2) Vollkornnudeln J1,F mit vegetarischer Tomatensauce G,M,2 3) Salat „Hawai“ gemischter Salat mit Kochschinken 2,6 und Ananas, Joghurtdressing 14,K und Brot J1 Obststück 10			
Mi	16.06.2021	  	1) Leberkäse (Geflügelleberkäse) mit Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln und Sauce F, G, K 2) veg. Gemüsespinnfanne G m. frischen Kräutern & Dip κ,14 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuter dressing κ,14 und Baguette J1 Götterspeise Waldmeister 1			

## Speiseplan Juni 2021

**Einrichtung:** \_\_\_\_\_












**Anzahl gemeldeter Kinder zum Essen:** \_\_\_\_\_

**davon Moslems:** \_\_\_\_\_

**davon Allergien:** \_\_\_\_\_

**Laktose=L, Hühnereiweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME, Nuss=N, Soja=S, Tomaten=T, Fisch=Fi, Möhren=Mö, Gluten/Weizen=G, Paprika=P)**

Schließtage bitte streichen

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Do	17.06.2021	 	1) Fischfrikadelle* B,J1 mit Kartoffelstampf K,14 , Gurkensalat 2 und Remoulade F 2) Milchnudeln J1,F mit Vanille-Creme-Sauce K,14,1 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Fr	18.06.2021	 	1) Curryhuhn mit Reis K,14,J1 2) Gemüsebratling* J1,G mit Kartoffeln und Möhren in Rahmsauce K,G 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing K,14 und Baguette J1 Fruchtojoghurt K,14,1			
Mo	21.06.2021	  	1) Köttbullar* (Geflügelköttbullar*) mit Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce und Preiselbeeren F,G, J1 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken 3, K,14 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Di	22.06.2021	 	1) Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleischleinlage 2, 7, J1,G und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffel-Möhren-Crème-Suppe vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1,G 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Schokoladenpudding K,14			
Mi	23.06.2021		1) gebratenes Fischfilet mit Salzkartoffeln, Sauce und Möhrensalat B 2) Pfannkuchen mit Apfelkompott J1,14,K 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Do	24.06.2021		1) Gyrosauflauf vom Schwein (Hähnchen) mit Gemüse, Reis und Käse überbacken 2) Schupfnudeln* mit Gemüse und Sauce, vegetarisch G,F 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln 14,K Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Fruchtquark K,14,1			

## Speiseplan Juni 2021

**Einrichtung:** \_\_\_\_\_





**Anzahl gemeldeter Kinder zum Essen:** \_\_\_\_\_

**davon Moslems:** \_\_\_\_\_

**davon Allergien:** \_\_\_\_\_

**Laktose=L, Hühnerweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME, Nuss=N, Soja=S, Tomaten=T, Fisch=Fi, Möhren=Mö, Gluten/Weizen=G, Paprika=P**

**Schließtage bitte streichen**

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Fr	25.06.2021		1) Schnitzel J1 vom Schwein (Pute) mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren und Sauce G 2) Käse-Tortellini mit Tomaten-Sahne-Sauce J1,K,14,G 3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Mo	28.06.2021		1) Fischragout mit Salzkartoffeln und Gemüse 2) Grießbrei K,14,D mit heißem Obstkompott und Zimtucker 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse K,14 mit Joghurtdressing K,14 Schokoladenpudding K,14			
Di	29.06.2021		1) Rigatoni J1,F mit Rindfleischbolognese G 2) Rahmspinat K mit Salzkartoffeln und gekochtem Ei F, vegetarisch 3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse K,14,2 Dressing 2 und Baguette J1 Obststück 10			
Mi	30.06.2021		1) Graupensuppe nach Omas Rezept mit Fleischeinlage vom Schwein (Geflügelfleisch) G,6 und kl. Brötchen J1 2) vegetarischer Linseneintopf mit kl. Brötchen F,G, J1 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks, Dressing und Baguette J,F Vanillepudding K,14,1			

**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

Die Alternative zum Schweinefleisch ist grundsätzlich für die gemeldeten muslimischen Kinder, bzw. für alle Einrichtungen, die generell o. Schweinefleisch bestellen. Die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine.

Änderungen vorbehalten!