

Speiseplan Mai 2021

Einrichtung: _____

Anzahl angemeldeter Kinder zum Essen: _____

davon Moslems: _____

davon Allergien: _____

Laktose=L, Fruktose=F, Hühnereiweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME, Nuss=N, Soja=S, Tomaten=T, Fisch=Fi, Möhren=Mö, Gluten=G, Paprika=P
Schließstage bitte streichen

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2	M3
Mo	03.05.2021	 	1) Fischfrikadelle* mit Kartoffelpüree, grünen Bohnen in Rahmsauce B, K,G 2) Germknödel* mit Schokofüllung κ mit Vanille-Sauce (vegetarisch) κ, F, J 3) Salat „Hawai“ gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurtdressing und Brot J, κ Vanillepudding κ,14			
Di	04.05.2021	   	1) Currywurst vom Schwein (Geflügel) mit Kartoffel-Ecken* und mildem Krautsalat F, H, M, 3,G 2) vegetarischer Kartoffel-Brokkoli-Auflauf κ 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J, κ Obststück 10			
Mi	05.05.2021	  	1) milde Gulaschsuppe vom Schwein (Rind) mit buntem Paprikagemüse und kleinem Brötchen 2) vegetarische Kartoffel-Crèmesuppe mit kleinem Brötchen κ,J,G 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing und Baguette κ, F, J Götterspeise Kirsche 1			
Do	06.05.2021	  	1) Geflügelragout mit Butterspätzle F,J,K,G 2) Rahmspinat mit Salzkartoffeln und gekochtem Ei F, vegetarisch 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurtdressing und Brot B, κ Obststück 10			
Fr	07.05.2021		1) mildes Chili Con Carne mit Reis 2) vegetarische Gemüserisepfanne mit frischen Kräutern und Rahmsauce G, κ 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J, κ Fruchtjoghurt κ,1,14			
Mo	10.05.2021	 	1) Backfisch* mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Sauce F, B, J, K,G 2) Spätzle-Wirsing-Auflauf (vegetarisch) κ 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing und Baguette F,J Obststück 10			
Di	11.05.2021		1) Hühnernudelsuppe mit reichlich Einlage F,G 2) Brokkoli-Crème-Suppe mit Baguette, vegetarisch J,F,K,G			

Speiseplan Mai 2021













Einrichtung: _____

Anzahl angemeldeter Kinder zum Essen: _____

davon Moslems: _____

davon Allergien: _____

Laktose=L, Fruktose=F, Hühnereiweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME, Nuss=N, Soja=S, Tomaten=T, Fisch=Fi, Möhren=Mö, Gluten=G, Paprika=P
Schließstage bitte streichen

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2	M3
			3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Joghurtdressing und Brot J, K Schokoladenpudding K,14			
Mi	12.05.2021	 	1) Nudeln F,J mit Rindfleischbolognese G 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Kräuterquark G,K 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J Obststück 10			
Do	Christi Himmelfahrt 13.05.2021					
Fr	Brückentag 14.05.2021					
Mo	17.05.2021		1) Steckrübeneintopf mit Kartoffeln, Rindfleisch G und kleinem Brötchen J,G 2) veg. grüne Bohnensuppe mit kleinem Bötchen K,J,G 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse mit Joghurtdressing J, K Schokoladenpudding K,14			
Di	18.05.2021	 	1) Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Butterreis F, K,G 2) Pfannengemüse mit Backkartoffeln* und Kräuterquark (vegetarisch) K,G 3) großer gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing und Baguette B, K,14 Obststück 10			
Mi	19.05.2021	 	1) mildes Pfannengyros vom Schwein (Hähnchen) mit Butterreis und Kräuterdip 2) Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken veg. 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J, K Götterspeise Waldmeister 1			
Do	20.05.2021	   	1) Schweinegulasch (Rindergulasch) mit Spätzle F,J und mildem Krautsalat 2) Schupfnudeln* J, F,K mit Obstkompott oder Zimtucker 3) gemischter Salat mit paniertem Hähnchenschnitzel J1 in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			

Speiseplan Mai 2021







Einrichtung: _____

Anzahl angemeldeter Kinder zum Essen: _____

davon Moslems: _____

davon Allergien: _____

Laktose=L, Fruktose=F, Hühnerprotein=HÜE, Milcheiweiß=ME, Nuss=N, Soja=S, Tomaten=T, Fisch=Fi, Möhren=Mö, Gluten=G, Paprika=P
 Schließstage bitte streichen

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2	M3
Fr	21.05.2021		1) Wurstgulasch vom Schwein (Geflügel) mit Salzkartoffeln G 2) vegetarische Gemüse-Nudel-Pfanne mit Rahmsauce G 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln 14,K Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Fruchtjoghurt 1,14,K			
Mo	Pfingstmontag 24.05.2021					
Di	Pfingstferien 25.05.2021		1) Erbsensuppe G,D mit Fleisch und Wurst vom Schwein (Geflügelwurst) und kleinem Brötchen J1,F 2) Kartoffel-Lauch-Suppe D,G mit Möhren und kleinem Brötchen J1,F vegetarisch 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchen-Sticks, Kräuterdressing und Baguette J1, K,14 Götterspeise Walmeister 1			
Mi	26.05.2021		1) Nudeln J1,F mit Carbonara Sauce vom Schwein (Geflügel) (Kräutersauce) 2) Reis-Pfanne mit Gemüse und Kräuterquark K,14, vegetarisch 3) großer gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing und Baguette J1,F Obststück 10			
Do	27.05.2021		1) Lasagne mit Rindfleisch-Bolognese-Sauce G 2) Milchreis K,14 mit Apfelmus und Zimtucker 3) großer gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing und Baguette J, F Schokoladenpudding K,14			
Fr	28.05.2021		1) paniertes Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel) J1,F mit Brokkoli, Salzkartoffeln 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/ Schokoladenpudding K,14			
Mo	31.05.2021		1) Curryhuhn mit Reis G 2) Vollkornnudeln F,J1 mit Napolisaucе G 3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J1, K,14 Obststück 10			

Speiseplan Mai 2021

Einrichtung: _____

Anzahl angemeldeter Kinder zum Essen: _____

davon Moslems: _____

davon Allergien: _____

Laktose=L, Fruktose=F, Hühnereiweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME, Nuss=N, Soja=S, Tomaten=T, Fisch=Fi, Möhren=Mö, Gluten=G, Paprika=P
Schließtage bitte streichen

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2	M3
-----	-------	---------	------	----	----	----

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 Gelatine