

Speiseplan vom 03. Januar bis 07. Januar 2022

KW	03.01.2022	04.01.2022	05.01.2022	06.01.2022	07.01.2022
1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kräuter- Putengeschnetzeltes mit Makkaroni	Geflügel-Cevapcici mit Vollkornreis und Tomatensauce	MSC-Fischstäbchen mit Kaisergemüse mit Kartoffelstampf (Bio-Kartoffeln)	Rinderboulette mit Bio- Erbsen in Rahm und Petersilienkartoffeln	Putengyros mit Tzatziki aus Bio-Joghurt, dazu Fladenbrot
<i>Allergene</i>	Z, 15, 19, 20	Z, 1, 2, 20	Z, 15, 19, 20, 27	R, 15, 19, 20, 23, 25	Z, 15, 19, 20
Menü 2 (vegetarisch)	Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Kräutersauce	Falafel mit Vollkornreis und Tomatensauce	Gemüse-Stäbchen mit Schnittlauchsauce und Kartoffelstampf (Bio-Kartoffeln)	Rührei aus Bio-Eiern mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kartoffel-Paprikagulasch mit Fladenbrot
<i>Allergene</i>	F, 15, 19, 25	V, 1, 2, 20, 25	F, 15, 19, 20, 25	F, 15, 19, 31	V, 1, 2, 20
Menü 3 (allergenfrei)	Putengeschnetzeltes mit glutenfreie Nudeln (allergenfrei)	Gulascheintopf mit Kartoffelwürfel (allergenfrei)	Gedünsteter Seelachs mit Kaisergemüse und Kartoffelstampf (Bio- Kartoffeln)	Rinderboulette mit Bio- Erbsen in Reismilch, dazu Petersilienkartoffeln	Putengyros mit Kräuterdip und glutenfreiem Brot
<i>Allergene</i>	Z, 12, 25	S, 1, 2	27	R, 12, 25	Z, 12
Dessert	Birne	Joghurt mit Bio-Ahornsirup	Bio-Apfel	Vanillepudding aus Bio- Milch	Banane
<i>Allergene</i>	V	F, 15, 19	V	F, 3, 15, 19	V
Rohkost	Gurkensticks	Paprika-Mais-Salat	Möhrensticks	Gurkensalat	Gemüsemix
<i>Allergene</i>	V	V, 11	V	V, 9, 11	V
Getränk	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser

Speiseplan vom 10. Januar bis 14. Januar 2022

KW	10.01.2022	11.01.2022	12.01.2022	13.01.2022	14.01.2022
2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrust mit Champignonsauce und Bio-Vollkornreis	Chicken Nuggets mit würziger Tomatensauce und Kartoffelpüree	Gratiniertes MSC-Lachsfilet mit Mandeln, Bio-Möhren in Rahm und Dillkartoffeln	Nudeleintopf mit Bio-Nudeln und Geflügelfleisch, dazu Baguette	Lasagne mit Rindfleisch
<i>Allergene</i>	Z, 15, 19	Z, 1, 2, 15, 19, 20	F, 15, 19, 27, 30, 31	Z, 15, 19, 20	R, 1, 2, 15, 19, 20
Menü 2 (vegetarisch)	Gemüsefrikadelle mit Champignonsauce und Bio-Vollkornreis	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Grünkernrösti mit Bio-Möhren in Rahm und Kräuterkartoffeln	Eierkuchen mit Apfelmus	Vegetarische Lasagne
<i>Allergene</i>	F, 15, 19, 20, 25	F, 15, 19, 20	F, 15, 19, 20	V, 2, 15, 19, 20, 31	F, 1, 2, 15, 19, 20
Menü 3 (allergenfrei)	Hähnchenbrust mit Champignonsauce und Bio-Vollkornreis (allergenfrei)	Seehechtfilet mit Kokos-Currysauce und Gemüsereis (allergenfrei)	Gemüserösti mit Bio-Möhren in Reismilch und Kartoffeln (allergenfrei)	Eierkuchen mit Apfelmus (allergenfrei)	Hähnchenkeule mit Bio-Kartoffeln und Tomatensalsa
<i>Allergene</i>	Z, 12	F, 12, 27	V, 12	V, 1, 2, 12	Z, 1, 2
Dessert	Bio-Apfel	Erdbeerjoghurt aus Bio-Joghurt	Birne	Banane	Quark mit Kokosnussmilch
<i>Allergene</i>	V	F, 9, 15, 19	V	V	F, 15, 19
Rohkost	Gurkensticks	Möhrensticks	Paprika-Mais-Salat	Gurkensalat	Gemüsemix
<i>Allergene</i>	V	V	V, 11	V, 9, 11	V
Getränk	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser

Speiseplan vom 17. Januar bis 21. Januar 2022

KW	17.01.2022	18.01.2022	19.01.2022	20.01.2022	21.01.2022
3	<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>
Menü 1	Putenschnitzel mit Paprikasauce aus Bio-Paprika, dazu Bio-Salzkartoffeln	Rinderbolognese mit Farfalle	MSC-Seelachsfilet mit Kräuterkruste und Kartoffelpüree	Geflügel-Currywurst in Sauce mit Bio-Kartoffeln	Bohneneintopf mit Rindfleisch und Bio-Vollkornbrot
<i>Allergene</i>	Z, 1, 2, 20	R, 1, 2, 20	F, 15, 19, 20	Z, 1, 2, 6, 9	Z, 20, 25
Menü 2 (vegetarisch)	Bio-Kartoffeln mit Kräuterquark	Veg. Bolognese (Soja-Hack) mit Farfalle	Saisonales Gemüseragout mit Kartoffelpüree	Vegetarische Bratwurst in Sauce mit Bio-Kartoffeln	Bohneneintopf mit Bio-Vollkornbrot
<i>Allergene</i>	F, 15, 19	V, 1, 2, 20, 22	F, 15, 19, 22, 25, 27	F, 1, 2, 20, 31	V, 20
Menü 3 (allergenfrei)	Putensteak mit Paprikasauce aus Bio-Paprika, dazu Bio-Salzkartoffeln	Rinderbolognese mit glutenfreien Nudeln	MSC-Seelachsfilet mit Kräuterkruste und Kartoffeln (allergenfrei)	Geflügel-Currywurst in Sauce und Bio-Kartoffeln	Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu glutenfreies Brot
<i>Allergene</i>	Z, 1, 2	R, 1, 2	F, 27	Z, 1, 2, 6, 9	Z, 25
Dessert	Birne	Schokoladenpudding aus Bio-Milch	Bio-Apfel	Bio-Joghurt mit Honig	Banane
<i>Allergene</i>	V	F, 3, 15, 19	V	F, 15, 19	V
Rohkost	Gurkensticks	Paprika-Mais-Salat	Gurkensalat	Möhrensticks	Gemüsemix
<i>Allergene</i>	V	V, 11	V, 9, 11	V	V
Getränk	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser

Speiseplan vom 24. Januar bis 28. Januar 2022

KW	24.01.2022	25.01.2022	26.01.2022	27.01.2022	28.01.2022
4	<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Bio-Erbсен und Bio-Möhren, dazu Parboiled Reis	Putenbällchen mit Brokkoli in Rahmsauce und Bio-Kartoffeln	Gedünstetes MSC-Lachsfilet mit Gemüsereis und Dillsauce	Kartoffeleintopf (Bio-Kartoffelwürfel) mit Geflügel-Wiener	Geflügel-Jägerschnitzel mit Bio-Vollkornpenne und Tomatensauce
<i>Allergene</i>	Z, 15, 19, 20, 25	Z, 15, 19, 20, 31	F, 15, 19, 20, 27	Z, 1, 2, 6, 9, 21, 22, 23	Z, 1, 2, 6, 20, 22, 23, 31
Menü 2 (vegetarisch)	Gemüsefrikassee mit Bio-Erbсен und Bio-Möhren, dazu Parboiled Reis	Gemüsebällchen mit Brokkoli in Rahmsauce und Bio-Kartoffeln	Spinat-Kichererbsencurry mit Bio-Salzkartoffeln	Milchreis mit Kirschrägut	Gemüserösti mit Bio-Vollkornpenne und Tomatensauce
<i>Allergene</i>	F, 15, 19, 20, 25	F, 15, 19, 20, 31	F, 15, 19	F, 15, 19	V, 2, 19, 31
Menü 3 (allergenfrei)	Hühnerfrikassee mit Bio-Erbсен und Bio-Möhren, dazu Naturreis (allergenfrei)	Kartoffelrösti mit gebratenem Gemüse (Paprika, Mais, Lauch, Bio-Möhre) und Kräutersauce (allergenfrei)	Gedünstetes MSC-Lachsfilet mit Blattspinat und Bio-Kartoffeln	Milchreis mit Kirschrägut (allergenfrei)	Gebratene Jagdwurst-Scheibe mit glutenfreie Nudeln und Tomatensauce
<i>Allergene</i>	Z, 12, 25	V, 12	27	V, 12	Z, 1, 2, 6
Dessert	Birne	Vanillepudding aus Bio-Milch	Bio-Apfel	Banane	Himbeerquark
<i>Allergene</i>	V	F, 3, 15, 19	V	V	F, 9, 15, 19
Rohkost	Gurkensticks	Paprikasticks	Möhrensalat mit Walnüssen	Gurkensalat	Gemüsemix
<i>Allergene</i>	V	V	V, 11, 30	V, 9, 11	V
Getränk	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser

Speiseplan vom 31. Januar bis 04. Februar 2022

KW	31.01.2022	01.02.2022	02.02.2022	03.02.2022	04.02.2022
5	<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>
Menü 1	Puteneschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons und Kräuter-Biokartoffeln	Geflügel-Wurstgulasch mit Bio-Penne	MSC-Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat	Putenbraten mit Bratensauce und Rotkohl, dazu Bio-Kartoffeln	Chili con Carne vom Rind mit Vollkorn-Naturreis
<i>Allergene</i>	Z, 15, 19	Z, 1, 2, 6, 20	F, 15, 19, 20, 23, 27	Z, 1, 2	R, 1, 2, 25
Menü 2 (vegetarisch)	Gemüseomelette aus Bio-Eiern	Gemüsegulasch mit Bio-Penne	Gemüse-Knusperschnitzel mit Kartoffelsalat und Kräuterdip	Eier in Senfsauce mit Bio-Kartoffeln	Chili sin Carne mit Vollkorn-Naturreis
<i>Allergene</i>	F, 15, 19, 25, 31	V, 2, 20, 25	F, 15, 19, 20, 23, 25	F, 15, 19, 22, 23, 31	V, 1, 2, 22, 25
Menü 3 (allergenfrei)	Putengeschnetzeltes mit Champignons und Kräuter-Biokartoffeln (allergenfrei)	Geflügel-Wurstgulasch und glutenfreie Nudeln	MSC-Seelachswürfel in Dillsauce mit Salzkartoffeln (allergenfrei)	Putenbraten mit Bratensauce und Rotkohl, dazu Bio-Kartoffeln	Chili con Carne vom Rind dazu Vollkorn-Naturreis
<i>Allergene</i>	Z, 12	Z, 1, 2, 6	12, 27	Z, 1, 2	R, 1, 2, 25
Dessert	Birne	Schokoladenpudding	Bio-Apfel	Bio-Joghurt mit Honig	Banane
<i>Allergene</i>	V	F, 3, 15, 19	V	F, 15, 19	V
Rohkost	Gurkensticks	Paprikasticks	Gurkensalat	Möhrensalat mit Walnüssen	Gemüsemix
<i>Allergene</i>	V	V	V, 9, 11	V, 11, 30	V
Getränk	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser

Speiseplan vom 07. Februar bis 11. Februar 2022

KW	07.02.2022	08.02.2022	09.02.2022	10.02.2022	11.02.2022
6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindergulasch mit Bio-Vollkornpenne	Putensteak mit Paprika-Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln	MSC-Rotbarsch mit buntem Linsengemüse und Kartoffelpüree	Saisonaler Gemüse-Eintopf mit Geflügelwurst und Mehrkornbrötchen	Geflügelbratwurst mit Weißkohlgemüse und Kartoffelstampf aus Bio-Kartoffeln
<i>Allergene</i>	R, 20, 22	Z, 1, 2, 19	F, 11, 22, 27	Z, 1, 2, 6, 20, 22, 23	Z, 1, 2, 15, 19, 22, 23
Menü 2 (vegetarisch)	Gemüsebolognese mit Bio-Vollkornpenne	Gemüsepfanne (Bio-Paprika, Lauch, Mais, Bio-Möhren) mit Kräuterkartoffeln, Pestodip aus Bio-Quark	Bio-Fusilli mit Tomatensauce und geriebenem Gouda	Grießbrei mit Waldbeerragout	Veg. Bratwurst mit Weißkohlgemüse und Kartoffelstampf aus Bio-Kartoffeln
<i>Allergene</i>	V, 1, 2, 20, 25	F, 15, 19	F, 1, 2, 15, 19, 20	F, 9, 15, 19	F, 15, 19, 20, 25, 31
Menü 3 (allergenfrei)	Rindergulasch mit glutenfreien Nudeln	Putensteak mit Paprika-Lauchgemüse, dazu Kräuterkartoffeln	Tomatensauce mit glutenfreien Nudeln und Veggi Filata	Grießbrei mit Waldbeerragout (allergenfrei)	Geflügel-Wiener mit Spitzkohl und Kartoffelstampf aus Bio-Kartoffeln
<i>Allergene</i>	R	Z, 1, 2	V, 1, 2	V, 12	Z, 1, 2
Dessert	Bio-Apfel	Kirschquark aus Bio-Quark	Birne	Banane	Joghurt mit Kokosnussmilch
<i>Allergene</i>	V	F, 9, 15, 19	V	V	F, 15, 19
Rohkost	Gurkensticks	Paprikasticks	Möhrensticks	Gurkensalat	Gemüsemix
<i>Allergene</i>	V	V	V	V, 9, 11	V
Getränk	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser

Speiseplan vom 03. Januar bis 07. Januar 2022

KW	14.02.2022	15.02.2022	16.02.2022	17.02.2022	18.02.2022
7	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kräuter- Putengeschnetzeltes mit Makkaroni	Geflügel-Cevapcici mit Vollkornreis und Tomatensauce	MSC-Fischstäbchen mit Kaisergemüse mit Kartoffelstampf (Bio-Kartoffeln)	Rinderboulette mit Bio- Erbsen in Rahm und Petersilienkartoffeln	Putengyros mit Tzatziki aus Bio-Joghurt, dazu Fladenbrot
<i>Allergene</i>	Z, 15, 19, 20	Z, 1, 2, 20	Z, 15, 19, 20, 27	R, 15, 19, 20, 23, 25	Z, 15, 19, 20
Menü 2 (vegetarisch)	Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Kräutersauce	Falafel mit Vollkornreis und Tomatensauce	Gemüse-Stäbchen mit Schnittlauchsauce und Kartoffelstampf (Bio-Kartoffeln)	Rührei mit Rahmspinat (Bio- Spinat) und Salzkartoffeln	Kartoffel-Paprikagulasch mit Fladenbrot
<i>Allergene</i>	F, 15, 19, 25	V, 1, 2, 20, 25	F, 15, 19, 20, 25	F, 15, 19, 31	V, 1, 2, 20
Menü 3 (allergenfrei)	Putengeschnetzeltes mit glutenfreie Nudeln (allergenfrei)	Gulascheintopf mit Kartoffelwürfel (allergenfrei)	Gedünsteter Seelachs mit Kaisergemüse und Kartoffelstampf (Bio- Kartoffeln)	Rinderboulette mit Bio- Erbsen in Reismilch, dazu Petersilienkartoffeln	Putengyros mit Kräuterdip und glutenfreiem Brot
<i>Allergene</i>	Z, 12, 25	S, 1, 2	27	R, 12, 25	Z, 12
Dessert	Birne	Joghurt mit Bio-Ahornsirup	Bio-Apfel	Vanillepudding aus Bio- Milch	Banane
<i>Allergene</i>	V	F, 15, 19	V	F, 3, 15, 19	V
Rohkost	Gurkensticks	Paprika-Mais-Salat	Möhrensticks	Gurkensalat	Gemüsemix
<i>Allergene</i>	V	V, 11	V	V, 9, 11	V
Getränk	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser

Speiseplan vom 21. Februar bis 25. Februar 2022

KW	21.02.2022	22.02.2022	23.02.2022	24.02.2022	25.02.2022
8	<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>
Menü 1	Hähnchenbrust mit Champignonsauce und Vollkornreis	Chicken Nuggets mit würziger Tomatensauce und Kartoffelpüree	Gratiniertes MSC-Lachsfilet mit Mandeln, Bio-Möhren in Rahm und Dillkartoffeln	Nudeleintopf mit Bio-Nudeln und Geflügelfleisch, dazu Baguette	Lasagne mit Rindfleisch
<i>Allergene</i>	Z, 15, 19	Z, 1, 2, 15, 19, 20	F, 15, 19, 27, 30, 31	Z, 15, 19, 20	R, 1, 2, 15, 19, 20
Menü 2 (vegetarisch)	Gemüsefrikadelle mit Champignonsauce und Vollkornreis	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Grünkernrösti mit Bio-Möhren in Rahm und Kräuterkartoffeln	Eierkuchen mit Apfelmus	Vegetarische Lasagne
<i>Allergene</i>	F, 15, 19, 20, 25	F, 15, 19, 20	F, 15, 19, 20	V, 2, 15, 19, 20, 31	F, 1, 2, 15, 19, 20
Menü 3 (allergenfrei)	Hähnchenbrust mit Champignonsauce und Vollkornreis (allergenfrei)	Seehechtfilet mit Kokos-Currysauce und Gemüsereis (allergenfrei)	Gemüserösti mit Bio-Möhren in Reismilch und Kartoffeln (allergenfrei)	Eierkuchen mit Apfelmus (allergenfrei)	Hähnchenkeule mit Bio-Kartoffeln und Tomatensalsa
<i>Allergene</i>	Z, 12	F, 12, 27	V, 12	V, 1, 2, 12	Z, 1, 2
Dessert	Bio-Apfel	Erdbeerjoghurt aus Bio-Joghurt	Birne	Banane	Quark mit Kokosnussmilch
<i>Allergene</i>	V	F, 9, 15, 19	V	V	F, 15, 19
Rohkost	Gurkensticks	Möhrensticks	Paprika-Mais-Salat	Gurkensalat	Gemüsemix
<i>Allergene</i>	V	V	V, 11	V, 9, 11	V
Getränk	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser

Speiseplan vom 28. Februar bis 04. März 2022

KW	28.02.2022	01.03.2022	02.03.2022	03.03.2022	04.03.2022
9	<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>
Menü 1	Putenschnitzel mit Paprikasauce, dazu Bio-Salzkartoffeln	Rinderbolognese mit Farfalle	MSC-Seelachsfilet mit Zitronensauce und Kartoffelpüree	Geflügel-Currywurst in Sauce mit Bio-Kartoffeln	Bohneneintopf mit Rindfleisch und Bio-Vollkornbrot
<i>Allergene</i>	Z, 1, 2, 20	R, 1, 2, 20	F, 15, 19, 20	Z, 1, 2, 6, 9	Z, 20, 25
Menü 2 (vegetarisch)	Bio-Kartoffeln mit Kräuterquark	Veg. Bolognese (Soja-Hack) mit Farfalle	Saisonales Gemüseragout mit Kartoffelpüree	Vegetarische Bratwurst in Curryauce mit Bio-Kartoffeln	Bohneneintopf mit Bio-Vollkornbrot
<i>Allergene</i>	F, 15, 19	V, 1, 2, 20, 22	F, 15, 19, 22, 25, 27	F, 1, 2, 20, 31	V, 20
Menü 3 (allergenfrei)	Putensteak mit Paprikasauce, dazu Bio-Salzkartoffeln	Rinderbolognese mit glutenfreien Nudeln	MSC-Seelachsfilet mit Kräuterkruste, Zitronensauce und Kartoffeln (allergenfrei)	Geflügel-Currywurst in Sauce und Bio-Kartoffeln	Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu glutenfreies Brot
<i>Allergene</i>	Z, 1, 2	R, 1, 2	F, 27	Z, 1, 2, 6, 9	Z, 25
Dessert	Birne	Schokoladenpudding aus Bio-Milch	Bio-Apfel	Bio-Joghurt mit Honig	Banane
<i>Allergene</i>	V	F, 3, 15, 19	V	F, 15, 19	V
Rohkost	Gurkensticks	Paprika-Mais-Salat	Gurkensalat	Möhrensticks	Gemüsemix
<i>Allergene</i>	V	V, 11	V, 9, 11	V	V
Getränk	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser