



SPEISEPLAN FÜR DIE 06. KW

03.02.2020 – 07.02.2020

Änderungen vorbehalten

Montag 03.02.2020

Chickennuggets mit Rahmkarotten und Tomatenreis

—
Frisches Obst

(12,20,21)

Dienstag 04.02.2020

Nudel-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken

—
Schokopudding

(12,21)

Mittwoch 05.02.2020

Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und gemischtem Salat

—
Frisches Obst

(12,20,21)

Donnerstag 06.02.2020

Gemüse Eintopf mit Semmel

—
Milchreis mit Apfelmus

(12,21)

Freitag 07.02.2020

Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat

—
Karottenkuchen

(12,20,23)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		



SPEISEPLAN FÜR DIE 07. KW

10.02.2020 – 14.02.2020

Änderungen vorbehalten

Montag 10.02.2020

Rigatoni mit Tomatensauce, geriebenem Käse und gemischtem Salat

—
Zitronengötterspeise

(12,20,21)

Dienstag 11.02.2020

Fischnuggets mit Reis und Erbsen-Karottengemüse, Dip

—
Frisches Obst

(12,20,21,23)

Mittwoch 12.02.2020

Kartoffeleintopf mit Putenwiener

—
Griesbrei mit Zimt und Zucker

(12,21)

Donnerstag 13.02.2020

Rindergulasch mit Spätzle und Blaukraut

—
Frisches Obst

(21,20,21)

Freitag 14.02.2020

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Karottensalat

—
Schokomuffin

(12,20,21)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		



SPEISEPLAN FÜR DIE 08. KW

17.02.2020 – 21.02.2020

Änderungen vorbehalten

Montag 17.02.2020

Putenwiener mit Kartoffelsalat und Senf

—
Krapfen

(12,18)

Dienstag 18.02.2020

Gemüsecurry mit Reis und gemischtem Salat

—
Frisches Obst

(20,21)

Mittwoch 19.02.2020

Hackfleisch-Kartoffelschnitte mit Käse überbacken und Chinakohlsalat

—
Karamellpudding

(20,21)

Donnerstag 20.02.2020

Farfalle mit Erbsen-Sahne-Sauce, geriebenem Käse und gemischtem Salat

—
Frisches Obst

(12,20,21)

Freitag 21.02.2020

Gulasch-Kartoffel-Topf

—
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

(12,20,21)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		



SPEISEPLAN FÜR DIE 09. KW

24.02.2020 – 28.02.2020

Änderungen vorbehalten

Montag 24.02.2020

Nudel-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken

—
Frisches Obst

(12,20,21)

Dienstag 25.02.2020

Putengyros mit Tzatziki, Djuvecris und Gurkensalat

—
Heidelbeerquarkspeise

(21)

Mittwoch 26.02.2020

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree und gemischtem Salat

—
Frisches Obst

(12,20,21,23)

Donnerstag 27.02.2020

Hot Dog mit Putenwiener und Röstzwiebeln, Cole Slaw

—
Himbeergötterspeise

(12,21)

Freitag 28.02.2020

Nudeln mit milder Sc. Arrabiata, geriebenem Käse und gemischtem Salat

—
Stracciatellajoghurt

(12,20,21)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		



SPEISEPLAN FÜR DIE 10. KW

02.03.2020 – 06.03.2020

Änderungen vorbehalten

Montag 02.03.2020

Spirelli mit Sc. Bolognese, geriebenem Käse und gemischtem Salat

—
Donut

(12,20,21)

Dienstag 03.03.2020

Pizza Margherita mit gemischtem Salat

—
Bajo-Mix

(12,20,21)

Mittwoch 04.03.2020

Putenrollbraten mit Spätzle und Krautsalat, Bratensauce

—
Mango-Apfelmus

(12,20,21)

Donnerstag 05.03.2020

Fischstäbchen mit Kartoffelwedges und Rahmkarotten, Sc. Remoulade

—
Frisches Obst

(12,20,21,23)

Freitag 06.03.2020

Lasagne al forno vom Rind mit Gurkensalat

—
Kirschgötterspeise

(12,20,21)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenthaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		



SPEISEPLAN FÜR DIE 11. KW

09.03.2020 – 13.03.2020

Änderungen vorbehalten

Montag 09.03.2020

Fischnuggets mit Reis und Karottensalat, Sc. Remoulade

—
Frisches Obst

(12,20,21,23)

Dienstag 10.03.2020

Spätzle-Gemüsepfanne mit Käse überbacken und gemischtem Salat

—
Vanillepudding

(12,20,21)

Mittwoch 11.03.2020

Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree und gemischtem Salat

—
Apfelkuchen

(12,20,21)

Donnerstag 12.03.2020

Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce und gemischtem Salat

—
Frisches Obst

(12,20,21)

Freitag 13.03.2020

Hähnchenschnitzel natur mit Kartoffel-Gemüsepfanne

—
Himbeequarkspeise

(21)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		