

## SPEISEPLAN April 2019


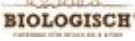
---

**MONTAG, 01.04.2019**

Menü 1

Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar, dazu Djuvec-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)

Menü 2

Vollkorn-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)  

---

**DIENSTAG, 02.04.19**

Menü 1

Eine Rindswurst mit dunkler Bratensauce,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing <sup>1, 2, 3, 5</sup>

Menü 2

Zwei Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis,  
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup> 

---

**MITTWOCH, 03.04.19**

Menü 1

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2

Drei Kartoffelreibekekuchen, dazu Apfelmus <sup>3</sup>

---

**DONNERSTAG, 04.04.2019**

Menü 1

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren <sup>9</sup>

Menü 2

Spätzle mit Champignonsauce, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

---

**FREITAG, 05.04.2019**

Menü 1

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Reis 

Menü 2

Vegetarische Lasagne mit Sojabolognese, dazu Salat mit Himbeerdressing

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



MONTAG, 08.04.2019

Menü 1

Seehechtfilet im Knuspermantel mit Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2

Drei Falaffel mit Gemüse-Couscous (Karotten, Erbsen, Paprika),  
dazu Kräuterquark

---

DIENSTAG, 09.04.2019

Menü 1

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Reis 1, 5 😊

Menü 2

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli)  
Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

---

MITTWOCH, 10.04.2019

Menü 1

Hamburger zum selbst Zusammenbauen mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9 😊

Menü 2

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)  
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 3

---

DONNERSTAG, 11.04.2019

Menü 1

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,  
dazu Rahmsauce, Salzkartoffeln und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing 1, 2, 3, 5, 8

Menü 2

Spaghetti mit Tomatensauce,

dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

---

FREITAG, 12.04.2019

Menü 1

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Salat mit Joghurd dressing 1, 5 😊

Menü 2:

Zwei Reistaler mit Kohlrabi-Möhrenrahm, dazu Salzkartoffeln

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



MONTAG, 15.04.2019  
Osterferien

---

DIENSTAG, 16.04.2019  
Osterferien

---

MITTWOCH, 17.04.2019  
Osterferien

---

DONNERSTAG, 18.04.2019  
Osterferien

---

FREITAG, 19.04.2019  
Osterferien

---

MONTAG, 22.04.2019  
Osterferien

---

DIENSTAG, 23.04.2019  
Osterferien

---

MITTWOCH, 24.04.2019  
Osterferien

---

DONNERSTAG, 25.04.2019  
Osterferien

---

FREITAG, 26.04.2019  
Osterferien

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



**MONTAG, 29.04.2019**

Menü 1

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Sauce,  
dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

Menü 2

Bunte Spirelli mit Käsesauce

und Knabbermöhren (100% Bio)  

**DIENSTAG, 30.04.2019**

Menü 1

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros,  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039

