

---

## SPEISEPLAN Dezember 2018

---

MONTAG, 03.12.

Menü 1

Putensteak mit Geflügeljus, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing <sup>1, 5</sup> 😊

Menü 2

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Reis (100% Bio) <sup>3</sup> 

---

DIENSTAG, 04.12.

Menü 1

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 2, 5</sup>

Menü 2

Blumenkohl mit Semmelbröseln, dazu Kräutersauce und Bio-Kartoffeln <sup>3</sup> 😊

---

MITTWOCH, 05.12.

Menü 1

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rosenkohlrahm und Spätzle

**Alternative zum Schweinefleisch:**

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rosenkohlrahm und Spätzle

Menü 2

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette


---

DONNERSTAG, 06.12.

Menü 1

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau, dazu Knabbermöhren 😊

Menü 2

Makkaroni mit Kürbissahnesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

---

FREITAG, 07.12.

Menü 1

Hackbällchen (Rind) mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln

Menü 2

Vegetarisches Schnitzel, dazu Tomatensauce, Reis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>1, 3</sup> 😊

**MONTAG, 10.12.**

Menü 1

Gebackenes Fischfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 8</sup> 😊

Menü 2

Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu itl. Hartkäse und Salat mit Frenchdressing <sup>2</sup>

---

**DIENSTAG, 11.12.**

Menü 1

Geflügelragout in Tomaten-Paprikasauce, dazu Bio-Spirelli und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 😊

Menü 2

Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

---

**MITTWOCH, 12.12.**

Menü 1

Döner zum selbst Zusammenbauen mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

Menü 2

Tortelloni mit Spinatfüllung, dazu Käsesauce und Salat mit Himbeerdressing <sup>2, 5</sup> 😊

---

**DONNERSTAG, 13.12.**

Menü 1

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit saurer Sahne, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

---

**FREITAG, 14.12.**

Menü 1

Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki und Bio-Reis 😊

Menü 2

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Kartoffeln und Salat mit Mangodressing <sup>3</sup>



**MONTAG, 17.12.**

Menü 1

Fleischkäse (Schwein) mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>2</sup>

**Alternative zum Schwein:**

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3, 8</sup>

Menü 2

Nudeln mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



---

**DIENSTAG, 18.12.**

Menü 1

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette <sup>2, 3</sup> 😊

Menü 2

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf, dazu Knabbergurken

---

**MITTWOCH, 19.12.**

Menü 1

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2

Kartoffelpüree mit Bio-Möhrenrahmgemüse

---

**DONNERSTAG, 20.12.**

Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Reis 😊

Menü 2

Kaiserschmarrn, dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker

---

**FREITAG, 21.12.**

Menü 1

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Spirelli und Salat mit Joghurdressing <sup>1, 5</sup>

Menü 2

Gemüsegulasch mit Reis, dazu geriebener Käse <sup>3</sup> (100% Bio)




---

## FOLGENDE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE SIND IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTEN

---

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

---

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