













Unser **Speiseplan für Schulen mit der grün hinterlegten Menülinie** entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Nr.1 Mo 10.02.2020	Di 11.02.2020	Mi 12.02.2020	Do 13.02.2020	Fr 14.02.2020
Fusilli (a1,c) mit Bolognesesauce (i), Reibekäse (x,11) und Blattsalat (6,21,f,g,11)  Erdbeerjogurt (g,11,6)	Kartoffel-Gemüse - Cremesuppe (Karotte, Sellerie, Pastinaken, Petersilienwurzel) (i,g,11) mit Flûtes (a1)  Kaiserschmarren (a1,g,c) mit Vanillesauce (g,11,6)	MSC Seelachsfilet paniert (a1,g,11,d) mit Vollkornreis und Kräuternerbsen  Tagesobst (Y)	Tomaten-Basilikum Ravioli (a1,g,11,c) mit Käsesauce(g,11) und Blattsalat (6,21,f,g,11)  Naturquark (g,11,6) mit Vollkornmüsli (a1,a2,a4)	Geflügel-Gyros mit Fladenbrot (a1), Tomaten, Eisbergsalat und Knoblauchsoße (g,11)  Bio Bananen
<b>Veg. Bolognese mit Soja und Gemüse (i,f)</b>	Siehe oben	<b>Veg. Maultaschen (i,a1,c,g,11) mit Champignonsauce(i,g,11)</b>	Siehe oben	<b>Veget. Döner (a1,f)</b>
Mo 17.02.2020	Di 18.02.2020	Mi 19.02.2020	Do 20.02.2020	Fr 21.02.2020
Hühnerfrikassée (i,g,11) mit Vollkornreis und Erbsengemüse in Brühe (i)  Heidelbeer-Quark (g,11,6)	Dinkelvollkorn-Spätzle mit Kräutersauce (g,11) Blattsalat (6,21,f,g,11)  Vanillepudding (g,11,6)	Erbsensuppe (i) mit Vollkornbrot (a1,a2)  Pfannkuchen (a1,c,g,11)	Rinderfrikadelle (a1,c,f) mit Schwenkkartoffel, brauner Sauce(f) und Bio-Karottengemüse (i)  Bio Bananen	MSC Thunfischsauce (F,x,11) mit Bio-Orecchiette (a1,c), Reibekäse (x,11) und Gurkensalat (6,21,f,g,11)  Naturjogurt mit Trauben (g,11,6)
<b>Veg. Frikassée (i)</b>	Siehe oben	Siehe oben	<b>Reisfrikadelle (a1,c,g,11)</b>	<b>Tomatensauce (x,11,i)</b>

Einzelne Bio-Komponenten sind gekennzeichnet

An Tagen, an denen es Schweinefleisch gibt, bekommen die muslimischen Kinder

Rindfleisch oder Geflügel



DE-ÖKO-007

 **Geflügelgericht**

 **Vegetarisches Gericht**

 **Rindfleischgericht**

 **Fischgericht**











Zeichenerklärung und Zusatzstoffe:

- |   |   |                              |  |
|---|---|------------------------------|--|
| 1 = mit Konservierungsstoffe                            | 2 = mit Farbstoff (Karotin)             | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker von zugekauften Produkten |
| 5 = mit Phosphat  | 6 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel | 7 = geschwärzt               | 8 = gewachst   |
| 9 = chininhaltig  | 10 = mit Eiklar                         | 11 = mit Milcheiweiß         | 12 = mit Sojaweiß                                      |
| 14 = Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet      | 15 = Alkohol                            | 16 = geschwefelt             | 13 = kakaohaltige Fettglasur                           |
| 18 = Emulgator  | 19 = Säureregulator                     | 20 = Schmelzsahne            | 17 = Stabilisator                                      |
| 23 = Backtriebmittel                                    |   |                              | 22 = Emulgator   |
| a1=Weizen   | a2=Roggen                               | a3=Gerste a4=Hafer           | a5=Dinkel  |
| b = Krebstiere  | c = Eier                                | d = Fische                   | e = Erdnüsse   |
| g = Milcherzeugnis (Laktose)                            | h1=Mandeln                              | h2=Haselnüsse                | h3=Walnüsse  |
| h5=Paranüsse  | h6=Paranüsse                            | h7=Pistazien                 | h8=Macadamia- oder Queensland Nüsse                    |
| i = Sellerie  | j = Senf                                | k = Sesam                    | l=Schwefeldioxid, Sulfite                              |
| m=Lupinen   | n=Weichtiere                            | B = Bio                      | F = mit Fettfisch                                      |
| X = laktosearm – für Laktoseintolerante Kinder geeignet |   |                              |  |



**RETTEL**  
Essen für Kinder

Unser **Speiseplan für Schulen mit der grün hinterlegten Menülinie** entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Nr. 1 Mo 24.02.2020	Di 25.02.2020	Mi 26.02.2020	Do 27.02.2020	Fr 28.02.2020
Blumenkohl-Kartoffelsuppe (i,g,11) mit Flütes (a1)  Melonen-Joghurt (g,11,6)	Putengeschnetzeltes (g,11,i) mit Vollkornreis und Kohlrabi-Gemüse (x,11)  Tagesobst (y)	MSC Seelachsfilet In Brotkruste(a1,d) mit Kartoffeln und Spinat(x,11)  Schokopudding (g,11,6)	Lasagne (a1,c,g) mit Blattsalat (6,21,i,f,g,11)  Naturjoghurt (g,11,6) mit Schokostreusel (h1,h2,h3,h4,f)	Schupfnudeln (a1,c) in Rahmsauce(g,11) mit Bio-Möhren und Bio-Erbesen (i)  Bio-Banane
Siehe oben	Couscous-Gemüsepfanne (a1,i)	Crunchy-Gemüseschnitzel (a1,i,c,g,11)	Gemüselasagne (a1,c,g,11) (mit Karotten und Sellerie)	Siehe oben
Mo 02.03.2020	Di 03.03.2020	Mi 04.03.2020	Do 05.03.2020	Fr 06.03.2020
Geflügelbratwurst (17,5,6) mit Tomatenglück (6) Kartoffelpüree (g,11) und Rotkohl  Naturjogurt (g,11,6) mit Vollkornmüsli (a1,a2,a4)	Tomatensuppe (i) mit Nudelreis(a1) und Flütes (a1)  Bio Banane	Gemüse-Bratling (a1) Mit Champignon-Rahmsauce (g,11), Vollkornreis und Blattsalat (6,21,f,g11)  Vanillepudding (g,11,6)	Putenschnitzel im Knuspermantel (a1,c), braune Sauce (f), Kartoffel und Bio-Karottengemüse (i)  Himbeerquark (g,11,6)	MSC Wildlachssauce (F,g,11) mit Bio-Nudeln (a1,c), Reibekäse (x,11) und Gurkensalat (6,21,f,g11)  Bio Apfel
Veg. Bratwurst (a1,c,6,17)	Siehe oben	Siehe oben	Veg. Käse-Cordon-bleu(a1,c,g,11)	Kräuter-Käsesauce (g,11)

Einzelne Bio-Komponenten sind gekennzeichnet

An Tagen, an denen es Schweinefleisch gibt, bekommen die muslimischen Kinder

Rindfleisch oder Geflügel



DE-ÖKO-007

 **Geflügelgericht**

 **Vegetarisches Gericht**

 **Rindfleischgericht**

 **Fischgericht**

Zeichenerklärung und Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoffe

5 = mit Phosphat

9 = chininhaltig

14 = Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet

18 = Emulgator

23 = Backtriebmittel

a1=Weizen

b = Krebstiere

g = Milcherzeugnis (Laktose)

h5=Paranüsse

i = Sellerie

m = Lupinen

X = laktosearm – für Laktoseintolerante Kinder geeignet

2 = mit Farbstoff (Karotin)

6 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel

10 = mit Eiklar

19 = Säureregulator

a2=Roggen

c = Eier

h1=Mandeln

h6=Paranüsse

j = Senf

n=Weichtiere

3 = mit Antioxidationsmittel

11 = mit Milcheiweiß

15 = Alkohol

20 = Schmelzsahne

a3=Gerste a4=Hafer

d = Fische

h2=Haselnüsse

h7=Pistazien

k = Sesam

B = Bio

4 = mit Geschmacksverstärker von zugekauften Produkten

7= geschwärzt

12 = mit Sojaweiß

16 = geschwefelt

21 = Säuerungsmittel

a5=Dinkel

e = Erdnüsse

h3=Walnüsse

h8=Macadamia- oder Queensland Nüsse

l=Schwefeldioxid, Sulfite

F = mit Fettfisch

8 = gewachst

13 = kakaohaltige Fettglasur

17 = Stabilisator

22 = Emulgator

a6=Khorasan-Weizen

f = Soja

h4=Cashewnüsse