















Speiseplan Januar 2023

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
02.-06. Januar 2023			Kartoffeln/BIO-Vollkornnudeln <sub>a</sub>	Kartoffeln/Eierspätzle <sub>a,c</sub>	Kartoffeln/Bulgur <sub>a</sub>	Kartoffeln	
		1	Brühe <sub>i</sub> mit Hähnchenfleisch, Möhre, Sellerie, Porree, Vollkornbrot <sub>aR</sub>	Geflügelbratwurst, BIO-Möhren in holländischer Soße <sub>a,c,g</sub>	Geschnetzeltes von der Pute mit Senfgurken <sub>a,i,j</sub>	Leipziger Allerlei <sub>(Möhren, Spargel, Erbsen)</sub> in holländischer Soße mit Petersilie <sub>a,c,g</sub>	Köttbullar <sub>a</sub> (Hackfleischbällchen) in Champignonsoße <sub>a</sub> 
		2	Vegetarische Kochklopse <sub>a,f,c</sub> mit Kapernsoße <sub>a,g</sub> und Kartoffeln	Ratatouille-Gemüse <sub>a</sub> (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) mit Reibekäse <sub>g</sub> BIO-Vollkornnudeln <sub>a</sub>	Vegetarischer Erbseneintopf <sub>i</sub> mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie Roggenbrötchen <sub>a,R</sub>	Knusperlachsfilet <sub>a,d,j</sub> mit Dillsoße <sub>a,g</sub> , Bulgur <sub>a</sub> 	Kaiserschmarrn <sub>a,c,g</sub> mit Apfelmus <sub>3</sub> Zucker & Zimt
			BIO-Möhren	frisches Gemüse und Obst	Quarkspeise	frisches Obst	Möhrensalat mit Honig und Sesam
09.-13. Januar 2023	Tägliche Getränke: Wasser, ungesüßter Kräutler- oder Fruchtee		BIO-Gabelspaghetti <sub>a</sub>	Kartoffeln/BIO-Vollkornreis		Stampfkartoffeln <sub>g</sub>	Kartoffeln/Curry-Reis
		1	Jagdwurstwürfel <sub>i,j,2,3,8</sub> in Tomatensoße <sub>a</sub> 	Fleischkäse <sub>2,3,8,a</sub> in brauner Senfsoße <sub>a,j</sub> 	Kartoffelsuppe <sub>i</sub> mit Putenwurstscheiben <sub>2,3</sub> , Möhren, Sellerie, Lauch, Kaiserbrötchen <sub>a</sub>	Milchreis <sub>g</sub> mit Erdbeersoße Zucker & Zimt	Hähnchenbrust "natur" mit Erbsen in Petersiliensoße <sub>a,g</sub>
		2	Kohlrabi-Möhreneintopf <sub>i</sub> mit Kartoffeln, Sellerie, Porree, Kürbiskernbrötchen <sub>aR</sub>	Vegetarisches Geschnetzeltes <sub>a,f</sub> mit Joghurt <sub>dip</sub> BIO-Vollkornreis	Gemüsecurry (Weißkohl, Paprika, Möhren), Tomaten-Bulgur <sub>a</sub>	Sauer eingelegte Bratheringsfilets <sub>a,d,2,3,1</sub> Stampfkartoffeln <sub>g</sub> 	BIO-Kaisergemüse <sub>(Blumenkohl, Brokkoli, Möhre)</sub> in Bechamelsoße <sub>a,g</sub> , Curry-Reis
			frisches Obst	frisches Gemüse und Obst	Fruchtjoghurt	frisches Obst	frisches Gemüse und Obst
16.-20. Januar 2023			Kartoffeln/Vollkornnudeln <sub>a</sub>	Kartoffelstampf <sub>g</sub> /Kartoffeln	Kartoffeln/ BIO-Reis	BIO-Naturreis / Kartoffeln	Ebly <sub>a</sub> /Kartoffeln
		1	Gulasch vom Schwein <sub>a</sub> mit BIO-Brechbohnen 	Hähnchenschnitzel <sub>a</sub> mit Steckrüben in heller Soße <sub>a,g</sub>	Linsensuppe, etwas süß-sauer mit Putenwurststückchen <sub>g,i,j,2,3,8</sub> , Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie, Kaiserbrötchen <sub>a</sub>	Buntes China-Gemüsecurry (Bambusstreifen, Weißkohl, Porree)	Geflügel-Hackröllchen <sub>a</sub> mit Letscho(Paprika in Tomatensoße) <sub>a</sub>
		2	Spinat-Frischkäsesoße <sub>a,g</sub> Vollkornnudeln <sub>a</sub>	Kräuterquark(Dill, Schnittlauch) <sub>g</sub> Kartoffeln	Quiona-Erbsenfrikadelle <sub>i</sub> mit Gemüsesoße <sub>(Möhre, Sellerie, Lauch)</sub> <sub>a,g</sub> BIO-Reis	Paniertes Dorschfilet <sub>i,d</sub> mit Senf-Dillsoße <sub>a,g,j</sub> BIO-Naturreis 	Familiengemüse in heller Soße <sub>a,g</sub> (Möhren, Kohlrabi, Romanbohnen) Ebly <sub>a</sub>
			frisches Obst	frisches Gemüse und Obst	Vanillepudding	frisches Obst	frisches Gemüse und Obst
23.-27. Januar 2023			BIO-Nudeln <sub>a</sub>	Kartoffeln /BIO-Reis		Kartoffeln, Stampfkartoffeln <sub>g</sub>	Kartoffeln/ Kartoffelklöße
		1	Gebratene Jagdwurstscheibe <sub>2,j,a</sub> mit Tomatensoße <sub>a</sub> 	Eierragout mit BIO-Möhren und BIO-Erbsen <sub>a,c,g</sub>	Serbischer Bohneneintopf (weiße Bohnen), Kartoffeln, Tomaten mit Kasslerwürfel <sub>2,3,8</sub> und Kaiserbrötchen <sub>a</sub>	Kasslerrückenbraten <sub>2</sub> in Soße <sub>a</sub> mit Bayrisch Kraut 	Pancakes <sub>a,c,g</sub> mit Apfel-Zimt-Kompott <sub>3</sub>
		2	Rote Linsen-Möhren-Suppe <sub>i</sub> mit Kartoffeln, Sellerie und Vollkornbrot <sub>aR</sub>	Jumbo-Fischstäbchen <sub>a,c,d,j</sub> mit Dillsoße <sub>a,g</sub> BIO-Reis 	Rote Bete-Puffer <sub>a</sub> mit Bärlauchsoße <sub>a,g</sub> Kartoffeln	Blumenkohl mit Petersiliensoße <sub>a,g</sub> Stampfkartoffeln <sub>g</sub>	Hähnchenklein in Geflügelsoße <sub>a</sub> Kartoffelklöße
			frisches Obst	frisches Gemüse und Obst	Buttermilchdessert	frisches Obst	Apfelrotkohl
30.-31. Januar 2023			Kartoffeln / Bulgur <sub>a</sub>	Kartoffeln/ BIO-Vollkornreis	Die grün unterlegten Angebote / Komponenten entsprechen dem „DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem "DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Wenn Ihr durchgehend dieses Menü auswählt, entspricht Eure Mittagsversorgung den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft und hilft Euch dabei, den ganzen Schultag über leistungsfähig zu sein. 		DE - ÖKO - 037
		1	Gefüllte Paprikaschote <sub>a,c</sub> mit Majoransoße <sub>a</sub> 	Spinat <sub>a,g</sub> mit Eieromelette <sub>c,g</sub>			natürlich essen 
		2	Vegetarisches Chili <sub>a</sub> (Bohnen, Mais und Paprika) Bulgur <sub>a</sub>	Fischpfanne(Lachs) Spreewälder Art <sub>a,d,g</sub> mit Meerrettich <sub>3</sub> und Gewürzgurken <sub>g,j</sub> BIO-Vollkornreis 			
			BIO-Maisgemüse	Weißkohl-Möhrensalat			
	frisches Obst	frisches Gemüse und Obst					