



Speisenplan für den Monat

SEPTEMBER 2019

Datum	Menü A	Menü B
Montag 02.09.19	Graupensuppe mit Gemüse (a,a3,i) und Hühnerfleisch, dazu Vanillepudding (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)	Tomatenreiseintopf (10,12,a,a1,g) mit Hühnerfleisch, dazu Vanillepudding (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)
Dienstag 03.09.19	Reis-Gemüsepfanne (i) mit Tomaten-Paprikasoße (10,12,a,a1,g)	Boulette (a,a1,c,g,i) mit Soße (a,a1), Blumenkohl (g) und Kartoffeln
Mittwoch 04.09.19	grüne Tortellini mit Käse-Spinatfüllung (a,a1,c,g,i), Schnittlauchsoße (10,12,a,a1,g) und Schokopudding (g)	Spaghetti (a,a1,c) nach Bolognese Art (a,a1) und Schokopudding (g)
Donnerstag 05.09.19	Kartoffeln mit Kräuterquark (g) und grünem Salat	Hühnerfrikassee (10,12,a,a1,g) mit Langkornreis (g) und Rotkohlrhokost
Freitag 06.09.19	Erseneintopf (i) mit Bockwurstscheiben (1,2,13,14,a,a1,i) und Obst	Hefeklöße (a,a1,c) mit warmen Kirschkompott (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)
Montag 09.09.19	Kohlrabieintopf (10,12,a,a1,g) mit Fleischklößchen (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j), dazu Obst	Kartoffel-Gemüseintopf vegetarisch (10,12,a,a1,g,i) mit 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k), dazu Obst
Dienstag 10.09.19	Nudelaufauf (a,a1,c) mit Hackfleischsoße (a,a1) und Käse überbacken (10,12,a,a1,g,i)	Gemüseschnitzel (a,a1,c,g,i) mit Sahnesoße (10,12,a,a1,g), Kartoffelpüree (2,g) und Fruchtyoghurt Erdbeere (g)
Mittwoch 11.09.19	rote Beete Puffer (a,a1) mit Soße (a,a1,g), Kartoffelbrei (2,g) und Weißkohlrhokost	Vollkornnudeln (a,a1) mit Wurstgulasch (1,2,13,14,a,a1,j), dazu Mandarinenkompott
Donnerstag 12.09.19	Fischpfanne (10,12,a,a1,d,g,i,j) Seelachswürfel mit Wurzelgemüse in Senfsoße, Kartoffeln & rote Grütze (10,a,a1,g)	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu (1,a,a1,g) mit Soße (a,a1), Möhren (g) und Kartoffeln
Freitag 13.09.19	grüner Bohneneintopf (10,12,a,a1,g) mit Schweinefleisch und Obst	Vanillepuddingsuppe (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g) mit Zwieback (a,a1) und Obst
Montag 16.09.19	Kartoffelsuppe (10,12,a,a1,g,i) mit Würstchenscheiben (1,2,13,14,j) und Obst	Minestrone / italienische Gemüsesuppe (i) mit Nudeln (a,a1,c) und Obst
Dienstag 17.09.19	Rührei (c,g,i) mit Spinat (10,12,a,a1,g) und Kartoffeln	Schweinegeschnetzeltes mit rote Bete und Gewürz Gurken (a,a1), Reis (g) und Gurkensalat
Mittwoch 18.09.19	Kartoffelpfanne mit Wurzelgemüse (i) und Frischkäsesoße (10,12,a,a1,g) , und Möhrenrhokost (2,12)	Nudeln (a,a1,c) mit Tomatensoße (10,12,a,a1,g) und gebr. Jagdwurst (1,2,9,11,a,a1,c,f,g,i,j) , Quarkspeise (g)
Donnerstag 19.09.19	Schmorkohl (a,a1) mit Kartoffeln	4 Chicken Nuggets (13,a,a1,i,j) mit Soße (a,a1), Möhrengemüse (g) und Kartoffeln
Freitag 20.09.19	Sternchennudeleintopf vegetarisch (a,a1) mit Gemüse (i) und 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k), dazu Obst	Hackfleisch-Laucheintopf mit Kartoffelwürfel (10,12,a,a1,g)
Montag 23.09.19	weißer Bohneneintopf (i) mit Kasselerfleisch (1,2,13) und rote Grütze (10,a,a1,g)	Pichesteiner Gemüseintopf (10,12,a,a1,g) mit Schweinefleisch und rote Grütze (10,a,a1,g)
Dienstag 24.09.19	gekochtes Ei (c) in Senfsoße (10,12,a,a1,g,j) mit Kartoffeln und Möhrenrhokost (2,12)	Gehacktesstippe (1,3,a,a1) mit Kartoffelbrei (2,g), Gewürzgurke (1,3) und Rotkohlrhokost
Mittwoch 25.09.19	Kasseler-Sauerkrautpfanne (1,2,11,a,a1) mit Kartoffeln, dazu Fruchtyoghurt Kirsche (g)	Spirelli (a,a1,c) mit Spinat-Sahnesoße (10,12,a,a1,g), dazu Fruchtyoghurt -Kirsche (g)
Donnerstag 26.09.19	Hühnerfrikassee (10,12,a,a1,g) mit Langkornreis (g) und Rotkohlrhokost	Seefischfilet „Natur“ mit Broccoli-Käsehaube (a,a1,d,g), Kräutersoße (10,12,a,a1,g) und Kartoffeln
Freitag 27.09.19	Karotten-Broccolieintopf (10,12,a,a1,g) mit Schweinefleisch, dazu Obst	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt und Apfelmus (1)
Montag 30.09.19	Reissuppe mit Gemüse (i) und Geflügelfleisch, dazu Obst	Blumenkohleintopf (10,12,a,a1,g) mit Fleischklößchen (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j), dazu Obst

# Zusatzstoffe und Allergene

Liebe Eltern,

um ein hohes Maß an Gesundheitsschutz für Sie und Ihr Kind(er), als unsere Kunden, zu gewährleisten, haben wir alle Produkte, die **kennzeichnungspflichtige Allergene** beinhalten, gekennzeichnet. Sie sehen dies an einem kleinen Buchstaben rechts oben. Diese Buchstaben haben folgende Bedeutung:

- (a) Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Soja und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (h) Schalenfrüchte (h1 Mandel, h2 Haselnuss, h3 Walnuss, h4 Cashewnuss, h5 Pecannuss, h6 Paranuss, h7 Pistazie, h8 Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg
- (m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- (n) Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Produkte haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen dies an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der **gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe** haben folgende Bedeutung:

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Antioxidationsmittel
- (3) mit Süßungsmittel Saccharin
- (4) mit Süßungsmittel Cyclamat
- (5) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- (6) mit Süßungsmittel Acesulfam
- (7) chininhaltig
- (8) coffeinhaltig
- (9) mit Geschmacksverstärker
- (10) mit Farbstoff
- (11) mit Stabilisator
- (12) mit Säuerungsmittel
- (13) mit Phosphat
- (14) unter Schutzatmosphäre verpackt