



Speiseplan • KW 06 - 09

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
02.02. bis 06.02. KW 6	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Fusilli (1w) mit Pestosauce aus getrockneten Tomaten (2,8) und Gurkensalat (9)</p> <p>Menü 2 Fusilli (1w) mit Schinken-Erbsen-Sahnesauce (Pute) (2,8) und Gurkensalat (9)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Blumenkohl mit braunen Bröseln (1w,2), dazu Bechamelkartoffeln (1w,2,8), als Nachtisch bunte Obstbox</p> <p>Menü 2 (v) Italienischer Bohneneintopf (2,8) mit Frischkäseschnecken (1w,2), als Nachtisch Trifle mit Aprikosenkompott (1w,2,3)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Linsen-Feta-Pflanzerl (1w,2,3) mit Tomatensauce (8), dazu Reis und als Dessert Stracciatellaquark (2)</p> <p>Menü 2 Hähnchen in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken (2,8), dazu Reis und als Dessert Stracciatellaquark (2)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Käsespätzle (1w,2,3) mit Röstzwiebelchen (1w), dazu Blattsalat mit Himbeer dressing</p> <p>Menü 2 (v) Als Vorspeise Zucchini-Erbsencremesuppe (2,8), dann Buchteln (1w,2,3) mit Vanillesauce (2)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) vegetarische Pflanzerl (1w/h,3,8) mit dunkler Rahmsauce (1w,2,6,8) und Ofenkartoffeln, dazu Konfettisalat (9) (Für die Krippen: Konfettisalat ohne Bohne)</p> <p>Menü 2 Fleischpflanzerl (Rind) (1w,3,9) in dunkler Rahmsauce (1w,2,6,8) Ofenkartoffeln, dazu Konfettisalat (Für die Krippen: ohne Bohne)</p>

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Speiseplan • KW 06 - 09

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
09.02. bis 13.02. KW 7	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Hörnchennudeln (1w,3) mit vegetarischem Ragout (8), dazu Eisbergsalat mit Granatapfledressing</p> <p>Menü 2 Hörnchennudeln (1w,3) mit Bolognesesauce (8) (Rind), dazu Eisbergsalat mit Granatapfledressing</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Serviettenknödel (1w,2,3) mit leichter Rahmsauce (1w,2,6,8) und gebratenen Pilzen, dazu Karottensalat mit würzigem Dressing</p> <p>Menü 2 (v) Gnocchi (1w) mit Parmesansauce (2,8) dazu Karottensalat mit würzigem Dressing</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Kartoffelgratin (2,8) mit Brokkoli aus dem Ofen, als Nachtisch Quarkcreme mit Mandarinen (2)</p> <p>Menü 2 (v) Rotes Kokos-Linsen- Dal (8) mit Ciabatta (1w), als Nachtisch Quarkcreme mit Mandarinen (2)</p> <p>Menü 3 (v) Arme Ritter mit Apfel (1w,2,3) und Vanillesauce (2), dazu bunte Rohkost</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Tofuschnitzel (1w,3,6) mit Kartoffelbrei (2) und unserem selbstgemachten Ketchup, als Nachtisch Vanillepudding (2)</p> <p>Menü 2 Minutenschnitzel (Hähnchen) mit Kartoffelbrei (2), dazu unser selbstgemachtes Ketchup, als Nachtisch Vanillepudding (2)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffel (8) und Couscous (1w), dazu Gurkensalat mit Dill (9)</p> <p>Menü 2 Schupfnudeln (1w,2) mit Schinken-Sahnesauce (Pute) (2,8), dazu Gurkensalat mit Dill (9)</p>

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Speiseplan • KW 06 - 09

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
16.02. bis 20.02. KW 8	Zur Wahl: Menü 1 (v) Fusilli (1w) mit Erbsen-Sahnesauce (2,8), dazu Gurkensalat (9) Menü 2 (v) Fusilli (1w) mit Tomatenpesto (2), dazu Gurkensalat (9) Menü 3 (v) Tomate-Mozzarella-Bratlinge (1w,2,3) mit Pestosauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kürbissuppe (2,8) mit selbstgebackenem Parisienne (1w), als Nachtisch Apple-Crumble (1w,2) Menü 2 (v) Kartoffelknödel-Taler mit Veggie-Bratensauce (2,8) und Kohlrabi-Möhrcchengemüse, als Nachtisch Apple-Crumble (1w,2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Butter-Cheese-Curry (2,8) mit Langkornreis, als Nachtisch Aprikosenquark (2) Menü 2 Butter-Chicken-Curry (2,8) mit Langkornreis, als Nachtisch Aprikosenquark (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Spätzle (1w,3) mit Bohnenbällchen (1w/h,3,8), brauner Sauce (1w,2,6,8) und Blaukraut (8), dazu gemischte Blattsalate mit dunklem Balsamico-Dressing (9) Menü 2 Gulasch (8) (Rind) mit Spätzle (1w,3) und Blaukraut (8), dazu gemischte Blattsalate mit dunklem Balsamico-Dressing (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Falafel (1w,3) mit gelbem Linsengemüse (8) und Balkanfladen (1w), dazu Mais-Karottensalat (9) Menü 2 Rindsbratwurst mit Senf, Sauerkraut und unserem selbstgebackenen Baguette (1w), dazu Mais-Karottensalat (9) (Für die Krippen: Ketchup)

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Speiseplan • KW 06 - 09

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
23.02. bis 27.02. KW 9	Zur Wahl: Menü 1 (v) Pennette (1w) mit Zucchini-Sahnesauce (2,8), dazu Karottensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tofuwürfel in Currysauce (6) mit Kartoffelbrei (2), als Nachtisch Apfelmus	Zur Wahl: Menü 1 (v) Maistaler (2,3) mit Reis und Zitronensauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tomatencremesuppe (2,8) mit unserem selbstgebackenen Focaccia (1w), als Nachtisch Lemon Cookie (1w,2,3)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Spätzle (1w,3) mit Pilzrahmsauce (2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmusdressing
	Menü 2 (v) Gnocchi (1w) Caprese (2,8), dazu Karottensalat (9)	Menü 2 Currywurst (Pute) mit Kartoffelbrei (2), als Nachtisch Apfelmus	Menü 2 Lachs aus dem Ofen (4) mit Reis und Zitronensauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)	Menü 2 (v) Ofenkartoffeln mit Gemüse, dazu Kräuter-Sourcreme (2), als Nachtisch Lemon-Cookie (1w,2,3)	Menü 2 Lasagne-Bolognese (Rind) (1w,2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmusdressing
	Menü 3 (v) Als Vorspeise Erbsencremesuppe (2,8), dann süße Schupfnudeln (1w,2,3) mit Apfelmus und Zimt und Zucker				Menü 3 (v) Lasagne mit vegetarischem Ragout (1w,2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmusdressing

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037