









37. Woche

09.09.2019

bis

13.09.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Klare Gemüsesuppe mit Nudeln (AW, I)	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tomatencremesuppe (G, I)
 Essen 1 				
Gebackenes Putenbrustschnitzel (AW, C, G) mit Rahmkarotten (AW, G) und Kartoffeln	Vollkornnudeln (AW) mit Gemüseragout (Mais, Erbsen, Paprika, Tomaten, Zwiebel, AW, G, I, J), dazu Parmesankäse und Gurkensalat (Dill-Vinaigrette)	Rindergeschnetzeltes (Keule, AW, G) mit Reis und Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Linsen-Chili (Paprika, Kidneybohnen, Maiskörner, Zwiebeln, Tomaten), dazu eine Semmel (AW)	Spinat-Lachs-Auflauf (Nudeln, AW, Blattspinat, Zwiebel, Kartoffelbrei, G mit Eigelb, Semmelbrösel), dazu Tomatensalat mit Vinaigrette
Essen 2				
Klarer Tortellini-Gemüse-Eintopf (AW, I), dazu Semmel (AW)	Bay. Schweinebraten mit Kartoffelknödel und buntem Krautsalat (Weißkraut, Gurken, Paprika, Joghurt-Essigmarinade, J)	Gemüsemautaschen (AW, I, J) auf Rahmspinat (AW, G), dazu Eisbergsalat	Fleischpflanzerl (Schein, Rind, AW, C) mit Karotten-Sellerie-Gemüse in feiner Senfsauce (AW, G), dazu Kartoffeln	Milchreis mit hausgemachten Aprikosenkompott
Essen 3				
Apfelstrudel (AW, C, G, H, SH, SM) mit Vanillesauce (G)	Semmelknödel (AW, C, G, I, J) auf Tomaten-Paprikaragout (AW, G), dazu Karottensalat	Seelachs in Knusperpanade (AW, E) gebacken, dazu Zitronenecke und Kartoffel-Radieschensalat (I, J)	Penne Rigate (AW) mit Tomaten-Basilikum-Sauce (I), Parmesan und Salat der Saison	Bunter Suppeneintopf mit Nudeln, Balkangemüse (I, J) und geschnittenen Putenwienern (O, P, Q), Semmel
 Bio-Essen  DE-ÖKO-037				
Hackbraten (Schwein, Rind, AW, C, G, I) mit Reis und Kohlrabigemüse	Topfenschmarrn (AW, C, G) mit Apfelmus	Nudeln (AW) mit Paprika-Ragout (AW, G, Kn) und Rohkost	Kartoffel-Gemüseauflauf (AW, C, G, Kn, I) mit Karottensalat	
 Nachtisch 1 				
Obst	Erdbeer-Joghurt-Smoothie	Obst	Aprikosenquark	Obst
Nachtisch 2				
Bananenmilch	Vanillepudding (AW, G)	Naturjoghurt	Ananas-Kokos-Kompott	Eis (A, C, F, G, H)
 Bio-Nachtisch/-Suppe 				
Joghurt mit Früchten	Klare Gemüsesuppe	Fruchtquark	Bio-Obst	

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPI = Pistazie, SM = Macadamanuss, SQ = Queenstandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

38. Woche

16.09.2019

bis

20.09.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Spinatsuppe (AW,G,I)	Tagessuppe	Tagessuppe	Backerbsensuppe (AW)
Essen 1				
Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
Bulgur-Gemüsespanne (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, AW, I) mit Petersilienjoghurt, dazu Karottensalat (Zitrone, Rapsöl)	Hähnchenbrustragout (AW, G, I) mit Spätzle (AW, C, G) und Paprika-Zucchini-Gemüse (I)	Mediterrane Veggi-Pflanzerl (getrocknete Tomaten, Rosmarin, Dinkelschrot, Käse) mit Basilikum-Joghurt-Dip, Naturreis und Eisbergsalat mit Vinaigrette (I, J)	Gebackenes Bayerisches Schweinelendenschnitzel (AW, C, G) mit Petersilienkartoffeln und Marktgemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Zwiebeln, I)	Alaska Seelachs-Loin auf Rote Bete-Reis, dazu Estragon-Senfauce (AW, G, I) und Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing
Essen 2				
Hackbraten (Schwein, Rind, AW, C, G, I, J) auf Rahmwirsing (A, G, I), dazu Kartoffeln	Makkaroni-Tomaten-Auflauf (AW, I), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Chili con Carne (AW, I, Rindfleisch, Paprika, rote Bohnen, Mais, Zwiebeln) mit Semmel (AW)	Semmelknödel (AW, C, G) auf Paprikaragout (AW, G, I), dazu Gurkensalat	Topfenschmarrn (AW, C, G) mit Zimtucker und Apfel-Holunderkompott
Essen 3				
Tortellinisalat (AW) mit Paprika, Gurken, Mais und Zwiebel, dazu Baguette	2 Quarkpflanzerl (AW, C) mit Apfelmus und Zimtucker	Farfalle (Nudeln, AW) mit Kräuter-Käsesauce (AW, G, I, J), dazu Parmesan und Salat	Seelachsfilet in Backteig (AW, C, G), dazu Kräuterquark, gedämpfte Kartoffel und Karottensalat	Wiener Würstel (Schwein, O, P, Q) mit Senf, dazu bunten Kartoffelsalat (I, J)
Bio-Essen				
DE-ÖKO-037				
Reisaufguss (C, G) mit Pflaumenkompott	Gnocchi (AW, C, G) mit Kürbisrahmsauce (AW, G), dazu Rote-Beetesalat	Gedünstetes Fischfilet in Gemüserahmsauce (AW, G), dazu Reis und Salat der Saison	Nudeln (AW) mit Bolognese (Schwein, Rind, AW, G, I, Kn) und Chinakohlsalat	
Nachtisch 1				
Kirschquark	Banane	Heidelbeerjoghurt	Obst	Erdbeermilch (G)
Nachtisch 2				
Naturjoghurt	Schokoriegel (AW, G, H, E, SW)	Schokopudding (G)	Krapfen (AW, C, G)	Apfelmus
Bio-Nachtisch/-Suppe				
Gemüsebrühe mit Nudeln (AW)	Vanillepudding (G)	Bio-Obst	Zwetschgenkompott	









Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPi = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenstandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

39. Woche

23.09.2019

bis

27.09.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Tagessuppe	Klare Frühlingsuppe mit Reis	Tagessuppe	Karottensuppe (AW,G,I)
 Essen 1 				
Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
Roter Heringssalat (Hering, Rote Bete, Apfel, Preiselbeeren, Salatcreme, C, G), dazu Kartoffeln und Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing	Blumenkohl-Curry (G, I, J), dazu Spätzle (AW, C, G) und Gurkensalat in Dill-Vinaigrette	Hähnchenbrust-Naturreis-Pfanne (Frühlingszwiebel, Ananas, Apfel, Rosinen, Sojasauce, Chili) mit Koriander-Joghurt-Dip, Chinakohlsalat mit Senfdressing	Nudel-Gemüse-Auflauf (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, AW, C, I), dazu Joghurtdip und Karottensalat (Zitrone, Rapsöl)	Gekochte runde Rinderschulter mit Meerrettichsauce (AW, G, J) Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat (Apfel, Zwiebel, Rapsöl, Essig, Petersilie)
Essen 2				
Münchner Leberkäse (O, P, Q) mit Rahmkarotten (AW) und Kartoffelbrei (G)	Alm-Auflauf (Champignons, Zwiebel, Speck, Hörnchennudeln, AW, Thymian, Käse), dazu Blattsalat	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Eisbergsalat und Baguette (AW)	Putenbrustgeschnetzeltes (Champignons, Paprikaschote, Zwiebel) mit Spätzle (AW, C, G) und Karottensalat	Reisauflauf *Santa Barbara* (Quark, Rosinen, geröstete Mandeln), dazu Vanillesauce (G)
Essen 3				
Gemüseschnitzel mit Curry-Dip (G, J), Kartoffeln und Salat	Salatteller (Blattsalat, Gurken, Tomaten, Karotten) mit gebackenem Schafskäse (AW, C, G), dazu American-Dressing (C)	Hausgemachte Rohrnudeln (AW, C, G), dazu Vanillesauce (G)	Nudel-Gemüsesuppe (AW, I, J) mit Fleischklößchen (Schwein, Rind, AW, C, G, I), dazu Semmel	Fisch-Kartoffel-Curry (Seelachs, Auberginen, Kartoffel, Zwiebel, Zitronengras, grünes Curry, Kokosmilch, Koriander) mit Reis
 Bio-Essen  DE-ÖKO-037				
Pfannkuchen (AW, C, G) mit Marmelade	Semmelknödel (AW, C, G) mit Rahmschwammerl (AW, G)	Käsespätzle (AW, C, G) mit Gurkensalat	Tomateneintopf mit Hackfleischbällchen (Schwein, Rind, AW,C,G) und Reis, dazu eine Scheibe Brot (AW)	
 Nachtisch 1 				
Obst	Himbeerquark	Obst	Naturjoghurt	Obst
Nachtisch 2				
Apfel-Holunder-Kompott	Eis (C, E, F, G, SH, SM)	Fruchtmilch	Vanillepudding (G)	Kuchenstück (AW, C, E, SM, SH)
 Bio-Nachtisch/-Suppe 				
Karottencremesuppe (AW)	Bio-Obst der Saison	Apfelmus	Bio-Obst der Saison	









Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPI = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenlandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

40. Woche

30.09.2019

bis

04.10.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tag der Deutschen Einheit	Tomatensuppe mit Reis (I)
 Essen 1 				
Ungarisches Schweinegeschnetzeltes (Keule, AW, G, Kn) mit Spiralnudeln (AW) und Karotten-Krautsalat (Rapsöl, Essig)	Saftige Gnocchi-Gemüsepfanne (Karotten, Sellerie, Lauch, Tomaten, Zwiebeln, AW, E, I), dazu Parmesan und Gurkensalat mit Vinaigrette	Winter-Minestrone (weiße Bohnen, Zwiebel, Tomaten, Reis, Sellerie, Karotten, Lauch, Kn, Oregano), Parmesankäse und eine Scheibe Vollkornbrot (AW)	Tag der Deutschen Einheit	Gebackener Seelachs (AW, C, G) auf Apfel-Wirsing-Gemüse (AW, G) (Meerrettich, Senf), dazu gedämpfte Kartoffeln
Essen 2				
Rahmspinat (AW, G) mit Rührei und Salzkartoffeln	Paprikatopf mit Rindergeschnetzeltem (AW, G, I, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Oregano, Basilikum, Knobli), dazu Erbsenreis	Lasagne (AW, G, I, Rind), dazu Blattsalat	Tag der Deutschen Einheit	Germknödel (AW, C, G) mit Vanillesauce (G)
Essen 3				
Hühnersuppe (I) mit Nudeln (AW), dazu Vollkornsemmel (AW)	Spaghetti *Alfredo* (mit Schinken-Käse-Sahnesauce, AW, G, I), dazu Salat	Bulgursalat mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Paprika und Petersilie, dazu Fladenbrot (AW, N)	Tag der Deutschen Einheit	Gemüseschmarrn (AW, C, G) mit Schnittlauchrahm, dazu Salat
 Bio-Essen  DE-ÖKO-037				
Nudeln (AW, G) mit Tomatensauce, dazu Karottensalat	Milchreis (G) mit Apfelmus	Fischstäbchen (AW, C, G) mit Remoulade (C) und Kartoffelsalat (I)	Tag der Deutschen Einheit	
 Nachtisch 1 				
Himbeermilch	Obst	Apfel-Holunderquark	Tag der Deutschen Einheit	Naturjoghurt
Nachtisch 2				
Pudding (G)	Rhabarber-Ananas-Kompott	Naturjoghurt	Tag der Deutschen Einheit	Grießpudding (G) mit Himbeersoße
 Bio-Nachtisch/-Suppe 				
Fruchtjoghurt	Lauchsuppe (A,G,I)	Bio-Obst der Saison	Tag der Deutschen Einheit	

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPi = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenlandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

41. Woche

07.10.2019

bis

11.10.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Fleischbrühe (I) mit Eierflocken	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Brokkolisuppe (AW,G,I)
Essen 1				
Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
Spinatknödel (AW, C, G) mit Aurora-Tomatensauce (G, I), Parmesankäse und Gurkensalat (Sauerrahm-Dill-Dressing)	Bay. Rinderschmorbraten *Boeuf à la mode* (Schulter rund, AW, I), Bayerisch Kraut, Kartoffeln	Gratinierte Dillkartoffeln mit Wildlachs (Bechamel, AW, G, I, Zwiebel, Meerrettich), dazu Karottensalat (Zitrone, Rapsöl)	Gemüse Eintopf (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Mini-Geflügelpflanzerl, AW, C, I, Majoran), dazu Vollkornsemmel (AW)	Im Backofen gegarte Thymian-Hähnchenkeule (Tomaten, Zwiebeln, G, Knobli, AW), dazu Gemüsebulgur (AW, Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Kn)
Essen 2				
Bayerische Schweinelendenschnitzel *Wiener Art* (AW, C, G) mit Zitrone und Münchner Kartoffelsalat (I, J)	Thailändisches Gemüsecurry (J) mit Duftreis und Karottensalat	Gemüsepflanzerl (AW, C, I) mit Schwammerlsauce (AW, G), Kartoffeln und Salat	Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce (Schein, Rind, AW, C, G), dazu Eisbergsalat und American-Dressing	Aprikosen-Quarkauflauf (Reis, C, G) mit Vanillesauce (G)
Essen 3				
Milchreis mit Zimtucker und Waldbeerenragout	Fisch-Burger (geb. Fischfilet, AW, C, G), Remoulade, C, Ketchup, Gurken) dazu amerikanischer Karotten-Krautsalat (C, J, Coleslaw)	Karotten-Couscous-Bratling (Couscous, Eier, Gemüsebrühe, I, Zwiebel, Karotten, Madras Curry, Thymian), dazu Gurken-Joghurt-Dipp und Ofenkartoffeln	Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven, dazu Pitabrot (AW)	Gebackenes Rotbarschfilet (AW, C, G) mit Sahnekartoffeln und Gurkensalat in Vinaigrette
Bio-Essen				
DE-ÖKO-037				
Nudeleintopf (AW) mit Gemüse, dazu eine Scheibe Brot (AW)	Spaghetti (AW) Bolognese (AW, G, I) und Salat	Pfannkuchen (AW, C, G) mit Apfelmus	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (AW, G, I) mit Tomatensauce (I)	
Nachtisch 1				
Obst	Heidelbeerjoghurt	Obst	Aprikosenquark	Obst
Nachtisch 2				
Eis (C,E,G,H)	Schokopudding (G)	Apfel-Himbeer-Grütze	Erdbeermilch	Gebäckstück (A, C, G, E, H)
Bio-Nachtisch/-Suppe				
Joghurt mit Saisonfrüchten	Bio-Obst der Saison	Gemüsebrühe (I) mit Brunoise	Bio-Obst der Saison	

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPi = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenlandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

42. Woche

14.10.2019

bis

18.10.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Champignonsuppe (AW,I,G)	Tagessuppe	Tagessuppe	Nudelsuppe mit geschn. Wienern (Schwein, I)
Essen 1				
Kokoshühnchenbrust mit grünem Spargel-Karottenragout (Kokosmilch, Ingwer, Chili, Knobli, Soja) und Duftreis	Rahmschwammerl (AW, G, I) mit Semmelknödel (AW, C, G) und Chinakohl-Karottensalat (Vinaigrette)	Gemüse-Wurstsalat (Regensburger vom Schwein, grüne Bohnen, Paprikaschote, Radieschen, weiße Bohnen, Zwiebeln, Rapsöl, Petersilie, J, O, P, Q) aus der Regensburger Stange, dazu Laugenstangerl (AW)	Spinat-Medaillon (AW, C) mit Gorgonzolasauce, dazu Naturreis und Rote Bete-Salat (Essig-Rapsöl-Dressing)	Seelachs in Tomatensauce (Zwiebel, Oregano, Knobli) mit Nudeln (AW) und Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing
Essen 2				
Hot Dog (Schwein, AW, O, P, Q, eingelegte Gurkenscheiben, Ketchup, Röstzwiebel), dazu Eisberg-Maissalat und Caesars-Dressing (C, G)	Münchner Schweinsbratwürstel (O, P, Q) mit Sauerkraut und Kartoffelbrei (C, G)	Spiralnudeln (AW) mit Kräuterkäsesauce (AW, G, I), dazu Gurkensalat mit Dill-Sauerrahmdressing	Hackbraten (Schwein, Rind, AW, C, G, I, J) mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln	Apfelschmarrn mit Rosinen (AW, C, G, H), Zimtzucker und hausgemachten Zwetschgenkompott
Essen 3				
Schweizer Käsesalat (Emmentaler Käse, Paprika, Gurken, Zwiebeln), dazu Brezenstangerl (AW)	Grießbrei (AW, G) mit Zimtzucker und warmen Sauerkirschen	Westerntopf mit Rindfleisch, Paprika, Kidneybohnen, Kartoffeln, Mais und Tomaten, dazu Semmel (AW)	Backfisch (AW, C, G) mit Sauerrahmdip, Kartoffeln und Tomatensalat	Mais-Kartoffel-Eintopf mit Champignonpilzen und Lauch, dazu eine Semmel (AW)
Bio-Essen				
Linsen-Gemüse-Bolognese (AW, G) (Sellerie, Karotten, Lauch) mit Kartoffel-Gnocchi (A,C,G)	Spätzle (AW, C, G) mit Tomaten-Rahmsauce (AW, G) und Gurkensalat	Lasagne (Rind, Schein, AW, C, G, I), dazu Rohkost der Saison	Grießbrei (AW, C, G) mit Zimtzucker, Apfelmus	
Nachtisch 1				
Brombeerquark	Obst	Pfirsich-Joghurt-Smoothie	Obst	Erdbeermilch
Nachtisch 2				
Müsliriegel (AW, C, E, SH, SM)	Naturjoghurt	Sahnepudding (G)	Aprikosenkompott	Kekse (AW,C,E,G,SH,SM)
Bio-Nachtisch/-Suppe				
Vanillepudding (G)	Fruchtquark der Saison	Bio-Obst der Saison	Nudelsuppe (A,I)	

Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPi = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenslandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

43. Woche

21.10.2019

bis

25.10.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Tagessuppe	Buchstabensuppe (AW,I)	Tagessuppe	Tomatensuppe (I)
Essen 1				
Paprika-Kartoffel-Curry (Zwiebel, Lauch, Madras Curry, Chili, Sahne), dazu Joghurtdip Vollkornsemmel (AW)	Putenbruststeak mit Sauce (AW, G), Nudeln (AW) und Erbsen	Zucchini in Backteig gebraten, mit Tomatensoße, Reis, dazu Chinakohl-Karotten-Salat (Senf, Sauerrahm)	Schweinelendensteak in Paprikarahmsauce (AW, G), dazu Spätzle (AW, C, G) und grüner Bohnensalat (Bohnenkraut, Zwiebeln, Essig, Rapsöl)	Nudeln (AW) mit Lachs-Erbsen-Sauce (AW, G), dazu Gurkensalat in Vinaigrette
Essen 2				
Bunte Hackfleischpfanne (Schwein, Rind, AW, G, Paprika, Mais, Zucchini) mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat	Gulaschsuppe (Rindfleisch, Kartoffel, Paprika, Zwiebel), dazu Sauerrahm und Semmel (AW)	Rindergeschnetzeltes Stroganoff (AW, Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken, saure Sahne, Senf, Petersilie), Salzkartoffeln, Eisbergsalat	Klarer Gemüseeintopf (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln) mit Kartoffelwürfel, dazu eine Semmel	Kirsch-Reisauflauf, dazu Vanillesauce (G)
Essen 3				
Gebackenes Seelachsfilet (AW, C, E), dazu Kartoffelsalat (I, J) mit Joghurt und Schnittlauch	Mit Tomaten-Basilikum-Dressing mariniertes Tortellinisalat (Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven), dazu Fladenbrot (AW, N)	Topfenpalatschinken (AW, C, G) mit Vanillesauce (G)	Hamburger (Rind, AW, Ketchup, Gurken, Eisbergsalat) dazu amerikanischer Karotten-Krautsalat (C, G, J, Coleslaw)	Möhren-Kartoffeleintopf (J) mit Broccoliröschen und Croutons (AW), dazu 1 Semmel (AW)
Bio-Essen				
Nudeln (AW) mit Paprika-Ragout (AW, G, Kn) und Rohkost	Milchreis mit Apfelmus	Hackbraten (Schwein, Rind, AW, C, G, I) mit Reis und Kohlrabigemüse	Kartoffel-Gemüseauflauf (AW, C, G, Kn, I) mit Karottensalat	
Nachtisch 1				
Obst	Ananasquark	Obst	Erdbeeryoghurt	Obst
Nachtisch 2				
Schokoriegel (AW, E, G, H)	Bananenmilch	Krapfen (AW,C,G)	Vanillepudding (G)	Vierfrucht-Vanille-Grütze
Bio-Nachtisch/-Suppe				
Joghurt mit Saisonfrüchten	Klare Gemüsesuppe	Fruchtquark	Bio-Obst	

Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPI = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenlandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

44. Woche

28.10.2019

bis

01.11.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Klare Gemüsesuppe (I)	Allerheiligen
Essen 1				
Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
Vollkornnudeln (AW, C) mit buntem Gemüseragout (AW, C, Paprika, Erbsen, Champignons, Zwiebeln), dazu Karottensalat (Zitrone, Rapsöl)	Niederbayerisches Hendl mit Kartoffel-Eisbergsalat (I, J, Essig, Rapsöl)	Sahnelinsen (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel, saure Sahne, Meerrettich) mit gedünstetem Seelachs	Gemüse Eintopf (AW, Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel,) mit Kartoffel, dazu eine Vollkornsemmel (AW)	Allerheiligen
Essen 2				
Penne (AW) mit Rinderragout (AW, G), Parmesan und Salat	Käsetortellini (AW) in Tomatensauce (I), dazu Gurkensalat	Klarer Tortellini-Eintopf (I) mit Erbsen und Paprika, dazu eine Semmel (AW)	Putenbratwurst (O, P, Q) mit Curry-Sahnesauce (Madras Curry, Ananas, Paprika), Salzkartoffel und Karottensalat	Allerheiligen
Essen 3				
Kichererbsen-Curry (Kartoffel, Gemüse, Koriander Kokosflocken, Kokosmilch, roter Curry), dazu Pitabrot (AW)	Tomateneintopf (I) mit weißen Bohnen (Schweinespeck, Zwiebeln), dazu eine Semmel (AW)	Salatteller (Blattsalat, Paprikastreifen, Gurke) mit Schweineschinken- (O, P, Q) und Käsestreifen, dazu Senfdressing und Baguette (AW)	Apfelstrudel (AW, C, G, H) mit Vanillesauce (G)	Allerheiligen
Bio-Essen				
DE-ÖKO-037				
Gedünstetes Fischfilet in Gemüserahmsauce (AW, G), dazu Reis und Salat der Saison	Gnocchi (AW, C, G) mit Kürbisrahmsauce (AW, G), dazu Rote-Beetesalat	Reisauflauf (AW, C, G) mit Pflaumenkompott	Nudeln (AW) mit Bolognese (Schwein, Rind, AW, G, I, Kn) und Chinakohlsalat	
Nachtisch 1				
Brombeermilch	Obst	Pfirsichquark	Obst	Allerheiligen
Nachtisch 2				
Kekse (AW, C, G, H, E)	Fruchtsalat *Exotik*	Müsliriegel (AW, E, C, H)	Naturjoghurt	Allerheiligen
Bio-Nachtisch/-Suppe				
Bio-Obst	Vanillepudding (G)	Gemüsebrühe mit Nudeln (A)	Zwetschgenkompott	









Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPI = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenstandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

45. Woche

04.11.2019

bis

08.11.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tomatensuppe (I)	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Rinderbrühe mit Gemüsewürfel (I)
Essen 1   Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
Rindergulasch <small>(Keule)</small> mit Pilzen <small>(AW, G)</small> , dazu Spätzle <small>(AW, C, G)</small> und Rotkohlsalat <small>(Joghurt, Zwiebel, Dill)</small>	Linsengratin <small>(C)</small> mit Kräuterjoghurt, Kartoffeln und Apfel-Rote Bete-Salat <small>(Rapsöl, Essig)</small>	Italienischer Gemüse Eintopf <small>(I, Bohnen, Erbsen, Karotten, Lauch, Zucchini, Tomaten)</small> , Parmesankäse und Vollkornsemmel <small>(AW)</small>	Paprikahähnchenbrust-Pfanne mit Reis und Spitzkohl <small>(AW, G, I)</small> , dazu Karottensalat <small>(Zitrone, Rapsöl)</small>	Wildlachs-Champignon-Auflauf <small>(AW, Nudel, AW, Zwiebel, Spitzkohl, Sahne, Honig, Senf, Gouda)</small> , dazu Chinakohlsalat mit Vinaigrette
Essen 2				
Erbseneintopf mit Kartoffelwürfel, geschnittene Wiener <small>(Schwein, O, P, Q)</small> , dazu eine Semmel <small>(AW)</small>	Gebackener Münchner Leberkäse <small>(Schwein, O, P, Q)</small> mit Kartoffel-Gurkensalat <small>(I, J)</small>	*Pasta asciutta* <small>(Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce, AW, Schwein, Rind, I)</small> , Parmesan, Gurkensalat	Allgäuer Käsespätzle <small>(AW, C, G)</small> mit Salat	Topfenschmarrn <small>(AW, C, G)</small> mit Zimtucker und Erdbeer-Rhabarber-Kompott
Essen 3				
Aprikosen-Reisauflauf <small>(AW, C, G)</small> , dazu Vanillesauce <small>(G)</small>	Gyros-Pita <small>(AW, N, Putenbrustgeschneitzeltes, Gurken-Joghurt-Dip)</small> , dazu Karotten-Krautsalat <small>(Vinaigrette)</small>	Gebackenes Fischfilet <small>(AW, C, G)</small> , Zitronenecke und Münchner Kartoffelsalat <small>(I, J)</small>	Indischer Reissalat mit Hühnerbrustfleisch, Frühlingszwiebeln, Curry und Ananas, dazu Pitabrot <small>(AW)</small>	Gemüsemautaschen <small>(AW, I, J)</small> mit Spinat-Senf-Sauce, dazu Gurkensalat
Bio-Essen  				
Käsespätzle <small>(AW, C, G)</small> mit Gurkensalat	Tomateneintopf mit Hackfleischbällchen <small>(Schwein, Rind, AW, C, G)</small> und Reis, dazu eine Scheibe Brot <small>(AW)</small>	Pfannkuchen <small>(AW, C, G)</small> mit Marmelade	Semmelknödel <small>(AW, C, G)</small> mit Rahmschwammerl <small>(AW, G)</small>	
Nachtisch 1  				
Obst	Erdbeerjoghurt	Obst	Kirschquark	Obst
Nachtisch 2				
Eis <small>(C, G, E, SH, SM)</small>	Schokopudding <small>(G)</small>	Rote Grütze	Fruchtmilch	Naturjoghurt
Bio-Nachtisch/-Suppe  				
Apfelmus	Bio-Obst der Saison	Karottencremesuppe <small>(A)</small>	Bio-Obst der Saison	









Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPi = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenlandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

46. Woche

11.11.2019

bis

15.11.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Blumenkohlsuppe (AW,G,I)	Tagessuppe	Tagessuppe	Pfannkuchensuppe (AW,I)
Essen 1				
				
Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
Vegetarische Paprikaschote (Reis, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Gouda, I) mit Tomatensoße (I) und Naturreis	Bayerischer Schweinelendenbraten (AW, G) mit Kartoffeln, dazu Krautsalat (I, J, Essig, Rapsöl)	Gefüllte Weizentortilla (AW) mit Spinat und Käse gefüllt, dazu Joghurtdip und Kartoffeln	Gebackenes Alaska Seelachsfilet (AW, C, G) mit Joghurtdip, dazu bunter Kartoffelsalat (Paprika, Petersilie, I, J)	Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Putenbrustfleisch, Frühlingszwiebeln, Kn, Sojasauce, Weißkraut, grüne Bohnen, Röstzwiebeln), dazu süß-saurer Zucchini-Paprika-Salat (Vinaigrette mit Zwiebel)
Essen 2				
Currywurst (Schwein, I, J) mit Ofenkartoffel und Salat	Käsetortellini (AW) mit Gorgonzolasauce (G), dazu gemischter Salat	Rindergeschnetzeltes *Spezial* (I, Champignons, Zwiebel, Sahne, Schmand, Senf, Honig, Paprika), dazu Spätzle (AW, C, G)	Mediterrane Veggi-Pflanzerl (C, getrocknete Tomaten, Rosmarin, Dinkelschrot, Käse), dazu Basilikum-Dip (G), und Gemüsereis (I)	Birnenschmarrn (AW, C, G) mit Zimtucker und Kompott
Essen 3				
Italienischer Nudelsalat (AW) mit Tomatensugo, Zucchini, Mais, getrocknete Tomaten, dazu Semmel (A)	Pfannkuchen (AW, C, G) mit Erdbeermarmelade, dazu Apfelmus	Bayern-Burger (Leberkäse vom Schwein, O, P, Q), Laugensemmel, AW, Senf-Schmand, Kraut-Radieschen-Salat, Röstzwiebel), dazu Eisbergsalat mit Weißwurstsenf-Dressing	Pichelsteiner Eintopf (Schweinefleisch, Kartoffel, Karotten, Wirsing, Zwiebel, Kümmel), dazu eine Semmel (AW)	Seelachs-Loin in Senfsauce (AW, G, I) mit Kartoffel und Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing
Bio-Essen				
				DE-ÖKO-037
Nudeln (AW) mit Tomatensauce, dazu Karottensalat	Kürbis-Pastinaken-Kokos-Eintopf (AW, G), dazu eine Scheibe Brot (AW)	Fischstäbchen (AW, C, G) mit Remoulade (C) und Kartoffelsalat (I)	Milchreis (G) mit Apfelmus	
Nachtisch 1				
				
Heidelbeerquark	Obst	Naturjoghurt	Obst	Himbeermilch
Nachtisch 2				
Kekse (AW, C, G, H, E)	Grießpudding (G) mit Himbeersoße	Mandelpudding (G)	Rhabarber-Kompott	Naturjoghurt
Bio-Nachtisch/-Suppe				
				
Fruchtjoghurt	Fruchtquark	Bio-Obst der Saison	Lauchsuppe (A,G,I)	

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPi = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenlandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

47. Woche

18.11.2019

bis

22.11.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Tagessuppe	Hühnerbrühe mit Fadennudeln (AW,I)	Tagessuppe	Gemüsecremesuppe (AW,I,G)
Essen 1				
Asia-Hähnchenbrust-Pfanne (AW, Thainudeln, Ingwer, Zuckerschoten, Soja), dazu Thai-Gurkensalat (Erdnüsse, Chili, rote Zwiebel, Koriander)	Grünkern-Käse-Medaillon (C) mit thailändischer Currysauce (AW, G), dazu Gemüse-Reis (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln)	Mediterraner Rinderbraten (AW,I) (Rinderschulter rund, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Rosmarin, Thymian) dazu Bulgur (AW) und Blattspinat (Zwiebeln, I, Kn)	Käsespätzle (AW,C,G, Emmentaler, Zwiebeln, I) mit Apfel-Karottensalat (Zitrone, Rapsöl)	Skandinavischer Heringstopf (Essiggurken, Zwiebel, grüne Pfefferkörner, Salatcreme (C)), Kartoffeln und Paprika-Mais-Salat in Vinaigrette
Essen 2				
Käsetortellini (AW) mit Gorgonzolasauce (AW, G), dazu gemischter Salat	Hackfleisch-Nudelaufbau (Schwein, Rind, I) mit Apfel-Karottensalat	Rahmschwammerl (AW, G, I) mit Semmelknödel (AW, C, G) und Chinakohl mit Vinaigrette	Bay. Schweinebraten (AW), Bayrisch Kraut (AW) und Salzkartoffel	Milchreis mit Zimtzucker, dazu Kirschkompott
Essen 3				
Fischpflanzerl (AW, C, G) mit Joghurtremoulade (C), Kartoffeln und Karottensalat	Cesars Salat (Romanasalat, Parmesandressing (C), Croutons (AW)) mit gebratener Hähnchenbrust	Kaiserschmarrn (AW, C, G, H) mit Apfelmus	Gebackenes Hähnchenbrustfilet (AW, C, G) mit Kartoffel-Gurkensalat	Nudelgeröstel (Kraut, Kartoffel, Nudel (AW), Zwiebeln, Schweinespeck, gem. Kümmel), dazu Tomatensalat
Bio-Essen				
Nudeleintopf (AW) mit Gemüse, dazu eine Scheibe Brot (AW)	Pfannkuchen (AW, C, G) mit Apfelmus	Spaghetti (AW) Bolognese (Schwein, Rind, AW, G, I) und Salat	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (AW, G, I) mit Tomatensauce (I)	
Nachtisch 1				
Obst	Rharbarberquark	Obst	Aprikosenjoghurt	Obst
Nachtisch 2				
Apfel-Mango-Grütze	Bananenmilch	Müsliriegel (AW,E,C,G,SM,SH)	Schokopudding (G)	Eis (AW,C,G,E,SM,SH)
Bio-Nachtisch/-Suppe				
Joghurt mit Saisonfrüchten	Gemüsebrühe (I) mit Brunoise	Fruchtquark	Bio-Obst der Saison	







Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPI = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenlandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

48. Woche

25.11.2019

bis

29.11.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Italienische Tomatensuppe (AW,I)	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln (AW,I)
Essen 1				
				
Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
Vollkornnudeln (AW) mit Tofu-Gemüsebolognese (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, I), dazu Eisbergsalat mit Kräuter-Vinaigrette	Pitabrot (AW) mit Hühnerbrustfleisch, Zwiebeln und Tsatsiki (Joghurt, Gurken, Kn, G), dazu Karotten-Krautsalat (Zitrone, Rapsöl)	Südtiroler Käseknödel (AW,C,G) auf Rahm-Blattspinat (AW,G)	Münchner Schweinswürstel (O,P,Q) auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln	Fischcurry mit Kaisergemüse (Seelachsfilet, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Kokosmilch, Zwiebel, roter Curry), dazu Duftreis
Essen 2				
Rindergeschnetzeltes (AW, G, I) mit Rosmarin-Balsamico-Soße, Kartoffeln, Zucchini-Paprikagemüse (I)	Käsetortellini (AW, G) mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing	Linsengemüse (mit Schweine-Rinder-Hackfleisch, Zwiebel, Fenchelsaat, Karotten, Sellerie, Tomaten, Balsamico), dazu Salzkartoffeln	Rindergulasch (G, I) mit Nudeln (AW) und Karottensalat	Apfelstrudel (AW, C, G, H) mit Vanille-Zimtsauce (G)
Essen 3				
Makkaroni (AW) mit Tomatenrahmsauce (I), Parmesankäse und Gurkensalat	Gebackenes Fischfilet (AW, C, G) mit buntem Kartoffelsalat (I,J)	Geflügelsalat *Hawaii* (Reis, Hühnerbrust, Champignons, Ananas), dazu Semmel (AW)	Semmelauflauf mit Äpfel und Sultaninen (AW, C, G, SH, SM), dazu Vanillesauce	Möhren-Kartoffeleintopf mit Broccoliröschen (I), dazu Croutons (AW) und eine Semmel (AW)
Bio-Essen				
				DE-ÖKO-037
Grießbrei (AW, C, B) mit Zimtucker, Apfelmus	Spätzle (AW, C, G) mit Tomaten-Rahmsauce (AW, G) und Gurkensalat	Lasagne (Rind, Schein, AW, C, G, I), dazu Rohkost der Saison	Linsen-Gemüse-Bolognese (AW,G, Sellerie, Karotten, Lauch) mit Kartoffel-Gnocchi (AW, C, G)	
Nachtisch 1				
Naturjoghurt	Obst	Erdbeerquark	Obst	Apfel-Zimtjoghurt
Nachtisch 2				
Fruchtmilch (G)	Waldbeerengrütze	Obst	Plundergebäck (A,C,G,E,H)	Pudding (G)
Bio-Nachtisch/-Suppe				
				
Nudelsuppe (A,I)	Fruchtquark der Saison	Naturjoghurt	Vanillepudding (G)	









Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPi = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenlandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

49. Woche

02.12.2019

bis

06.12.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Backerbsensuppe (AW,I)	Tagessuppe	Tagessuppe	Käsekräutersuppe (AW,I,G)
		 Essen 1 	Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.	
Bunte Gemüse-Käsespätzle (AW, C, G, I) mit Rahmsauce (AW, G) und Karottensalat (Zitrone, Rapsöl)	Mit Wildlachs und Spinat gefülltes Weizentortilla (AW,G), dazu Sauerrahmdip und Kartoffeln	Putenbrustgulasch (AW, G) mit Rosenkohl und Reis	Vollkornnudeln mit Wok-Gemüse (Weißkraut, Bambussprossen, Pilze, Paprika, Zwiebel, Erbsen, roter Curry, Kokosmilch, Kn) dazu Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	Gekochte Ochsenbrust mit grüner Sauce (G) (kalt), gedämpfte Kartoffeln und Paprikasalat mit Vinaigrette
Essen 2				
Schweinelendenbraten mit Champignonrahmsauce (AW,G), Spätzle und grüner Bohnensalat	Karottenmedaillon (C) mit Petersilienjoghurt, Salzkartoffeln und Gurkensalat	Käsepressknödel (Gebratene Käse-Semmelknödel, AW,C,G) mit Sauerkraut und Bratensauce (Rind, I)	Im Ofen gegarte Fleischpflanzerl-Gemüse-Pfanne (AW, C, I, Rind, Kartoffel, Karotten, Paprika, Frühlingzwiebel), dazu Schnittlauch-Zitronen-Quark	Kaiserschmarrn (AW, C, G) mit hausgemachten Apfel-Holunderkompott
Essen 3				
Penne Carbonara (AW, gek. Schweineschinken, O, P, Q, Sahne, Zwiebeln), dazu Salat	Grießbrei (C, G), dazu Waldbeerenragout	Tortellini (AW, C, G) mit Tomatensauce und Karottensalat	Salatteller (Blattsalat, Gurken, Tomaten, Karotten) mit gebackenem Hetaxkäse, dazu American-Dressing (C, J)	Seelachsfilet, natur auf Rahmgemüse (AW, G), dazu Naturreis
		 Bio-Essen  DE-ÖKO-037		
Nudeleintopf (AW) mit Gemüse, dazu eine Scheibe Brot (AW)	Spaghetti (AW) Bolognese (Schwein, Rind, AW, I) und Salat	Pfannkuchen (AW, C, G) mit Apfelmus	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (AW, G, I) mit Tomatensauce (I)	
		 Nachtisch 1 		
Obst	Erdbeer-Joghurt-Smoothie	Obst	Kirschquark	Obst
Nachtisch 2				
Sahnepudding (G)	Müsliriegel (AW, C, E, SH, SM)	Apfel-Brombeerkompott	Bananenmilch	Eis (A, C, G, E, H)
		 Bio-Nachtisch/-Suppe 		
Joghurt mit Saisonfrüchten	Bio-Obst der Saison	Gemüsebrühe (I) mit Brunoise	Bio-Obst der Saison	

50. Woche

09.12.2019

bis

13.12.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Lauchsuppe (AW,I,G)	Tagessuppe	Tagessuppe	Klare Hühnerbrühe mit Reis (I)
Essen 1				
Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
Bayerischer Schweinelendenbraten (AW,I) mit Kartoffelknödel und Krautsalat (Essig, Rapsöl)	Reis-Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Zwiebel, Mais), mit Joghurdip und Tomatensalat (Kräuter-Vinaigrette)	Karotten-Frischkäse-Vollkornnudeln (AW) (Karotten, Zwiebel, Curry, Frischkäse, Bechamel, AW, G), dazu Endiviensalat mit Senf-Dressing	Hähnchenbrust-Spinat-Pasta (Pasta (AW) mit Hähnchen-Spinat-Ragout (AW, G)), dazu Karottensalat (Zitrone, Rapsöl)	Gemüse-Seelachs-Ragout *Frühling* (Karotten, grüner Spargel, Bechamel (AW,G)) mit Salzkartoffeln
Essen 2				
Käse-Makkaroni-Auflauf (AW, Lauch, Senf, Schmand, Gouda, Semmelbrösel), dazu Tomaten-Gurkensalat	Spaghetti Bolognese (Schwein, Rind, AW, I), Parmesankäse und Salat	Ochsenbraten (AW,I) mit Rotkraut und Kartoffelknödel	Reis-Gemüse-Pfanne, dazu Sauerrahmdip und Salat	Kaiserschmarrn (AW, C, G) mit Zimtucker und hausgemachten Zwetschgenkompott
Essen 3				
Putengeschnetzeltes (AW, G, I) mit Reis und Karottengemüse (AW, G)	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Geflügelburger (Geflügelpflanzerl (AW,C), Salatgurke, Ananas-Frühlingszwiebel-Mayo, Eisbergsalat), dazu Karotten-Krautsalat	Fischpflanzerl (AW,C,G) mit Joghurtremoulade, Salzkartoffeln und Karottensalat	Vegetarischer Linseneintopf (I), dazu Semmel (AW)
Bio-Essen				
DE-ÖKO-037				
Reisaufbau (AW, C, G) mit Pflaumenkompott	Gnocchi (AW,C, G) mit Kürbisrahmsauce (AW, G), dazu Rote-Beetesalat	Gedünstetes Fischfilet in Gemüserahmsauce (AW, G), dazu Reis und Salat der Saison	Nudeln (AW) mit Bolognese (Schwein, Rind, AW, G, I, Kn) und Chinakohlsalat	
Nachtisch 1				
Himbeerquark	Obst	Bananen-Zimt-Joghurt	Obst	Erdbeermilch
Nachtisch 2				
Schokoriegel (AW,E,G,H)	Naturjoghurt	Schokoladenpudding (G)	Erdbeergrütze	Kuchenstück (AW,C,G,E,SH,SM)
Bio-Nachtisch/-Suppe				
Gemüsebrühe mit Nudeln (A)	Vanillepudding (G)	Bio-Obst	Zwetschgenkompott	









Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPi = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenstandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

51. Woche

16.12.2019

bis

20.12.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				
Tagessuppe	Tagessuppe	Fleischbrühe mit Gemüsewürfel (I)	Tagessuppe	Tomatensuppe (I)
		 Essen 1 	Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.	
Lachs-Gemüsereis-Gratin ^(AW, Wildlachs, Reis, Sellerie, Karotten, Lauch, Curry, Sojasauce, Honig, Dill, Bechamel) mit Rote-Bohnen-Gemüse ^(Kidneybohnen, Paprika, Frühlingszwiebel, Tomaten)	Bay. Sauerbraten ^(Rinderschulter rund, AW, G) mit Kartoffelknödel und Sellerie-Möhrengemüse	Linsencurry-Eintopf ^(Tofu, Frühlingszwiebel, Knobli, rote Linsen, Kokosmilch, rotes Curry) , dazu Pitabrot ^(AW)	Karottenmedaillon ^(C) mit Currysauce ^(AW,G) , dazu Nudeln ^(AW) und Gurkensalat ^(Dill-Vinaigrette)	Bunter Hühnereintopf ^(Brust, grüne Bohnen, Paprika, Mais, Zwiebeln) mit Kartoffeln, dazu Vollkornsemmel ^(AW)
Essen 2				
Kleine Maultaschen ^(Schwein, AW, C, I) in Tomatensoße ^(AW,G) , dazu Chinakohlsalat mit Vinaigrette	Gebratene Thainudeln mit Gemüse ^(Karotten, Weißkraut und Chinagemüse) , dazu Gurkensalat	Königsberger Pasta ^(Schwein, AW, G) (Penne mit Kapern-Fleischpflanzerl-Sauce), dazu Rote Bete-Salat	Schweinerahmgulasch ^(AW, G) mit Kartoffeln und Gurkensalat	Pfannkuchen ^(AW, C, G) mit Zimtucker, Apfelmus
Essen 3				
Kräuterquark mit Frühlingszwiebeln, Kartoffeln und Karottensalat	Salatteller ^(Eisbergsalat, Tomate, Mais, Kidneybohnen, Salatgurke) mit Puten-Curry-Geschnetzeltes, Vinaigrette, Baguette ^(AW)	2 Quarkpflanzerl ^(AW, C) mit Zimtucker und hausgemachten Zwetschgenkompott	Bunter Suppeneintopf mit Reis, Balkangemüse und geschnittenen Putenwienern ^(O, P, Q) , Semmel ^(AW)	Gebackenes Seelachsfilet ^(AW, C, E) auf Rahmspinat ^(AW, G) , dazu Salzkartoffeln
		 Bio-Essen  DE-ÖKO-037		
Linsen-Gemüse-Bolognese ^(AW, G, Sellerie, Karotten, Lauch) mit Kartoffel-Gnocchi ^(AW, C, G)	Spätzle ^(AW, C, G) mit Tomaten-Rahmsauce ^(AW, G) und Gurkensalat	Lasagne ^(Rind, Schein, AW, C, G, I) , dazu Rohkost der Saison	Grießbrei ^(AW, C, G) mit Zimtucker, Apfelmus	
		 Nachtsich 1 		
Obst	Preiselbeerquark	Obst	Kirschjoghurt	Obst
Nachtsich 2				
Gebäckstück ^(AWW,C,G,E,H)	Eis ^(C,G,H,E)	Fruchtmilch	Kokos-Vanillepudding ^(G)	Apfel-Mango-Grütze
		 Bio-Nachtsich/-Suppe 		
Vanillepudding ^(G)	Fruchtquark der Saison	Bio-Obst der Saison	Nudelsuppe ^(A,I)	







Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPi = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenlandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker

52. Woche

23.12.2019

bis

27.12.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppe					
Küche geschlossen	Heilig Abend	1. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	Küche geschlossen	
		 Essen 1 	<small>Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</small>		
Küche geschlossen	Heilig Abend	1. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	Küche geschlossen	
Essen 2					
Küche geschlossen	Heilig Abend	1. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	Küche geschlossen	
Essen 3					
Küche geschlossen	Heilig Abend	1. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	Küche geschlossen	
		 Bio-Essen  DE-ÖKO-037			
Nachtisch 1					
Küche geschlossen	Heilig Abend	1. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	Küche geschlossen	
Nachtisch 2					
Küche geschlossen	Heilig Abend	1. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	Küche geschlossen	
		 Bio-Nachtisch/-Suppe 			

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (AW = Weizen, AR = Roggen, AG = Gerste, AH = Hafer, AD = Dinkel, AK = Kamut oder Hybridstämme davon), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch auch Laktose, H = Schalenfrüchte (SM = Mandel, SH = Haselnüsse, SW = Walnuss, SC = Cashew, SPe = Pecannuss, SPa = Paranuss, SPI = Pistazie, SM = Macadamianuss, SQ = Queenlandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Lupine, L = Weichtiere, M = Schwefeldioxid und Sulfide, N = Sesamsamen
Zusatzstoffe bei Wurstwaren: O = mit Phosphat, P = mit Konservierungsstoff (Nitrat, Nitritpökelsalz), Q = mit Geschmacksverstärker