

# Speiseplan vom **03.01.** bis **07.01.2022**

## Ganztagschulen



**MO**

Ferien

**03.01.**

**DI**

Ferien

**04.01.**

**MI**

Ferien

**05.01.**

**DO**

Feiertag

**06.01.**

**FR**

Ferien

**07.01.**

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

# Guten Appetit.

# Speiseplan vom 10.01. bis 14.01.2022

## Ganztagschulen



**MO**

Buchstaben-Suppe (a, c, i, o)  
Putengeschnetzeltes (P) mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (g)  
**10.01.** Bunte Salate (6, g, j), Rote Grütze mit Vanillesauce (g)

Vegetarisch: Brokkoli-Blumenkohl-Gratin (a, g, o) mit Salzkartoffeln und Käsesauce (a, g, o)

**DI**

Mais-Cremesuppe (a, g, i, o)  
Rigatoni al Forno (a, c, g, i, o)  
**11.01.** Bunte Salate (6, g, j), Stracciatella-Creme (g)

**MI**

Pastinaken-Cremesuppe (a, g, i, o)  
Dönerteller (P) mit Bio-Reis und Tomatensauce (i)  
**12.01.** Rohkost-Salate (6, g, j), Bananen

Vegetarisch: Grünkern-Küchle (a, c, g, i, o, q) mit Bio-Reis und Rahmsauce (g)

**DO**

Flädle-Suppe (a, c, g, i, o)  
Linsen (a, g, i, o) mit Spätzle (a, c, o) und Saitenwürstchen (P) (2, 3, 8)  
**13.01.** Bunte Salate (6, g, j), Vanille-Joghurt (g)

Vegetarisch: Linsen (a, g, i, o) mit Spätzle (a, c, o) und veg. Saitenwürstchen (1, c, f, o)

**FR**

Maultaschen-Suppe (a, c, i, o)  
Kartoffelgratin (a, g, i, o) mit Erbsen-Möhren-Gemüse (g)  
**14.01.** Bunte Salate (6, g, j), Apfelkuchen (a, c, g, o)

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

# Guten Appetit.

# Speiseplan vom 17.01. bis 21.01.2022

## Ganztagschulen



<b>MO</b>	Backerbsen-Suppe (a, g, i, o) Cevapcici (R) mit Reis und Ajvar Bunte Salate (6, g, j), Obst-Quark (1, 3, g)	Vegetarisch: veg. Bällchen (a, c, f, o, Gerste) mit Reis und Ajvar
<b>DI</b>	Kartoffelsuppe (a, g, i, o) Schinken-Nudeln (P) (2, 3, 8, a, c, g, o) mit Ei (c) und Röstzwiebeln (a, o) Bunte Salate (6, g, j), Schnecken-Nudeln (a, c, g, o)	Vegetarisch: Dinkelnudeln (a, c, g, o, p) mit Ei (c) und Röstzwiebeln (a, o)
<b>MI</b>	Nudelsuppe (a, c, i, o) Semmelknödel (a, c, g, o) mit Spinat-Frischkäse-Sauce (a, g, o) Bunte Salate (6, g, j), Mandarinen	
<b>DO</b>	Petersilienwurzel-Suppe (a, g, i, o) Cordon Bleu (P) (1, 2, 3, 4, 8, a, g, o) mit Spätzle (a, c, g, o) und Rahmsauce (g) Bunte Salate (6, g, j), Honig-Joghurt (g)	Vegetarisch: Cordon Bleu (1, a, c, g, o, Hafer) mit Spätzle (a, c, g, o) und Rahmsauce (g)
<b>FR</b>	Erbsen-Suppe (a, g, i, o) Kartoffelpuffer (a, c, o) mit Apfelmus (3) Bunte Salate (6, g, j), Möhrenkuchen (a, c, g, o, s)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

# Guten Appetit.

# Speiseplan vom **24.01.** bis **28.01.2022**

## Ganztagschulen



**MO**

Minestrone (a, c, o)  
Farfalle (a, c, o) mit Sahnesauce (a, g, o) und frischen Champignons  
**24.01.** Bunte Salate (6, g, i), Orangen

**DI**

Mais-Cremesuppe (a, g, i, o)  
Gulasch (P) (i) mit Bio-Reis  
**25.01.** Bunte Salate (6, g, i), Kirsch-Kuchen aus Dinkel-Vollkorn (a, c, g, o, p)  
Vegetarisch: Gemüse-Gulasch (i) mit Bio-Reis

**MI**

Klare Suppe mit Einlage (a, c, g, i, o)  
Gratinierter Blumenkohl (a, g, i, o) mit Salzkartoffeln und Bechamelsauce (a, g, i, o)  
**26.01.** Bunte Salate (6, g, i), Mandarinen-Quark (g)

**DO**

Griesklößchen-Suppe (a, c, g, i, o)  
Spaghetti (a, c, o) Bolognese (R) mit Parmesan (g)  
**27.01.** Bunte Salate (6, g, i), Tirami-Su (a, c, g, o)  
Vegetarisch: Spaghetti (a, c, o) mit Tomatensauce (g) und Parmesan (g)

**FR**

Zuchini-Cremesuppe (a, g, i, o)  
Fischstäbchen (F) (a, d, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dill-Sauce (a, g, i, o)  
**28.01.** Bunte Salate (6, g, i), Stracciatella-Joghurt (g)  
Vegetarisch: Hirse-Ecken (a, c, g, i, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dill-Sauce (a, g, i, o)

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

# Guten Appetit.