













































6-WOCHEN-SOMMERSPEISEPLAN WOCHE 1: MITTAGESSEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menü I Vollkost	Schweineröllchen mit Bratensauce, Spirelli und Tomatensalat  a, a1, j	Chili con Carne mit Reis  i	Frikadelle (Schwein) mit Bratensauce, Erbsen und Kartoffeln  a, a1, c, j	Putengulasch mit Pilzen und Butterkartoffeln, Eisbergsalat mit Joghurtdressing  c, g	Seehecht mit Dill-Senf-Sauce, Mangold und Kartoffelpüree  d, g, i	Pichelsteiner Eintopf und Brötchen  a, a1, i	Hähnchenbrustfilet, Porree in Rahmsauce und Tagliatelle  a, a1, g, i
Menü II angepasste Vollkost	Hühnerfrikassee mit Reis und Gurkensalat  g, Z_1, Z_3	Gedünsteter Seelachs mit Senfrahmsauce, Karottengemüse und Kartoffeln  d, g, j	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl  g	Klopse „Königsberger Art“ mit Kapernsauce, Kartoffeln und Roter Beete  a, a1, g, Z_6	Schweinegeschnetzeltes mit Brokkoli und Spätzle  a, a1, c, g, i	Graupeneintopf mit Rindfleisch und Brötchen  a, a1, a3, f, g, i	Rinderbraten mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffeln 
Menü III vegetarisch	Gefüllte veg. Paprikaschote mit Bio-Tomatensauce und Reis  a, a1, c, i	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Kräutersauce, Kaisergemüse und Kartoffeln  c, g, i	Spätzle-Gemüsepfanne mit heller Sauce  a, a1, c, g, i	Kaiserschmarren mit Rosinen, Vanillesauce und Apfelmus  a, a1, c, g, Z_3, Z_4	Veg. Linsbolognese mit Vollkornnudeln und geriebenem Hartkäse  a, a1, c, g, i, Z_1	Weißkohleintopf mit veg. Würstchen und Brötchen  a, a1, c, g, i, Z_4	Gemüestäbchen mit Basilikumsauce, Maisgemüse und Salzkartoffeln  a, a1, c, g, i
Dessert	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert
























6-WOCHEN-SOMMERSPEISEPLAN WOCHE 2: MITTAGESSEN



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menü I Vollkost	Puten-Leberkäse mit Blattspinat und Bratkartoffeln  <small>Z_1,Z_3,Z_5</small>	Pan. Schweinelachsschnitzel mit Kartoffelsalat und Zitronenecke  <small>a, a1, j</small>	Bratwurst mit Zwiebelsauce, Karottengemüse und Kartoffelpüree  <small>a, a3, f, g, i, Z_5</small>	Schaufele auf Sauerkraut mit Bratensauce und Kartoffeln  <small>i, Z_1</small>	Fischfrikadelle mit Béchamelkartoffeln und Gurkensalat  <small>a, a1, c, d, g, i, j, Z_1</small>	Grüner Bohnen-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch und Brötchen  <small>a, a1, i</small>	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 
Menü II angepasste Vollkost	Hähnchen-Rahmgeschnetztes mit Spätzle und Wachsbrechbohnenalat  <small>a, a1, f, g, i, l, Z_1, Z_4</small>	Gedünstetes Lachsfilet mit Dillsauce, Brokkoli und Tagliatelle  <small>a, a1, d, g, i</small>	Schweineroulade, Bratensauce mit Nudelhornchen und Feldsalat mit Joghurtdressing  <small>c, g, j</small>	Geflügelbällchen mit Kräutersauce, Karottengemüse und Kartoffelpüree  <small>a, a1, g, i</small>	Eier in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln  <small>c, g, j</small>	Nudleintopf mit Geflügel und Brötchen  <small>a, a1, c, i</small>	Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Butterkartoffeln und Roter Beete  <small>g, i, l, Z_3, Z_6</small>
Menü III vegetarisch	Falafelburger mit Bio-Tomatensauce, Grillgemüse und Naturreis  <small>a, a1, i</small>	Omelett mit Rahmspinat und Kartoffeln  <small>c, g</small>	Auberginenbolognese mit Tagliatelle  <small>a, a1, i</small>	Tortellini „Spinat-Ricotta“ mit Käsesauce und Romanasalat  <small>a, a1, c, g, i, l, Z_3</small>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus  <small>a, a1, a4, c, Z_3</small>	Veg. Linseneintopf und Brötchen  <small>a, a1, i</small>	Veg. Geschnetztes „mexikanische Art“ mit Paprika und Mais, Langkornreis  <small>a, a1, c, f, g, i, l, Z_1, Z_3</small>
Dessert	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert























6-WOCHEN-SOMMERSPEISEPLAN WOCHE 3: MITTAGESSEN



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menü I Vollkost	Schweinegulasch mit Spirelli und Blattsalat mit French Dressing  a, a1, c, f, i, j	Milchreis mit Zimtucker und Dessertkirschen   g	Rinderhacksteak mit Schwarzwurzelgemüse und kleinen Kartoffeln  a, a1, c, g	Gefüllte Paprikaschote mit Bio-Tomatensauce und Reis  a, a1, c, i	Heringsstipp „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln und Roter Beete  c, d, g, i, j, Z_6	Erbseintopf mit Bauchspeck und Brötchen  a, a1, i, Z_1, Z_3, Z_5	Rinderroulade mit Bratensauce, Marktgemüse und Kartoffeln  g, j, Z_1
Menü II angepasste Vollkost	Geflügelbratwurst mit Geflügelsauce, Kohlrabigemüse und Kartoffeln  g, Z_3	Fischgulasch mit Gemüse, Dillkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat  b, d, g, i, n, Z_1, Z_3	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  c, g	Apfelstrudel mit Vanillesauce und Kompott   a, a1, c, g, Z_3, Z_4	Putengeschnetzeltes mit Mangold und Penne  a, a1, g	Kartoffeleintopf mit Hähnchenbrustwürfeln und Brötchen  a, a1	Schweinerückenbraten in Sauce mit Kartoffelklößen und Blattsalat mit Joghurdressing  c, g
Menü III vegetarisch	Sellerieschnitzel mit heller Sauce und Kartoffelpüree  a, a1, g, i	Veg. Thai-Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Basmatireis  a, a1, c, f, Z_1	Frischkäse-Spinat-Maultaschen mit Sauce Florentine  a, a1, c, g	Süßkartoffelragout mit Rösti  e	Chili sin Carne mit Langkornreis  a, a3, a4, g, i	Veg. Kartoffeleintopf mit veg. Bockwurst und Brötchen  a, a1, Z_4	Linsencurry-Dhal mit Couscous  a, a1, i
Dessert	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert
















6-WOCHEN-SOMMERSPEISEPLAN WOCHE 4: MITTAGESSEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menü I Vollkost	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce und Kartoffeln  <small>a, a1, g</small>	Quarkkeulchen mit Vanillesauce und Aprikosenkompott   <small>a, a1, g, Z_3, Z_4</small>	Geflügelbällchen in Bio-Tomatensauce mit Penne und Weißkraut-salat  <small>a, a1, Z_3</small>	Gekochte Eier mit Senfsauce, Spinat und Kartoffeln  <small>c, g, j</small>	Fischgulasch mit Reis und Tomatensalat  <small>b, d, g, i, n</small>	Kartoffeleintopf mit Frankfurter Würstchen und Brötchen  <small>a, a1, i</small>	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Wedges 
Menü II angepasste Vollkost	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Salzkartoffeln  <small>g</small>	Pochiertes Welsfilet mit Kräutersauce, Karotten und kleinen Kartoffelchen  <small>d, g, i</small>	Spaghetti mit Carbonarasauce und Romanasalat mit Essig-Öl-Dressing  <small>a, a1, g, i, Z_1, Z_3, Z_5</small>	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kaisergemüse und Tomatenreis  <small>a, a1, g, i</small>	Geflügelwiener mit Kartoffelsalat  <small>j, Z_1, Z_3, Z_5</small>	Kohlrabieintopf und Brötchen  <small>a, a1</small>	Kalbsragout mit Bohnengemüse und Kräuterkartoffeln  <small>a, a1, g, i</small>
Menü III vegetarisch	Gemüsefrikadelle mit Porree in heller Sauce und Salzkartoffeln  <small>a, a1, g, i</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat  <small>a, a1, a3, c, f, g, i, Z_1, Z_3</small>	Gemüsebolognese mit Penne  <small>a, a1, a3, f, i, l</small>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus  <small>a, a1, a4, c, Z_3</small>	Veg. Kohlroulade mit veganer Bratensauce und Kartoffeln  <small>a, a1, f</small>	Veg. Erbseneintopf und Brötchen  <small>a, a1, i</small>	Waldpilzragout mit Kartoffelklößchen  <small>a, a1, c, g, i, Z_1</small>
Dessert	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert


























6-WOCHEN-SOMMERSPEISEPLAN WOCHE 5: MITTAGESSEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menü I Vollkost	Rührei mit Paprika und Kräutern, Pilzrahmgemüse und Butterkartoffeln  g, i	Putencurry mit Früchten, Kokosmilch und mit Basmatireis  a, a1, f	Käsespätzle mit Zwiebelsauce und Gurkensalat  a, a1, a3, c, f, g, i, Z_1, Z_3	Grießbrei mit Zwetschgenröster   a, a1, g	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade, Bratkartoffeln und Mexikosalat  a, a1, c, d, g, i, j	Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  a, a1, i, Z_1, Z_3, Z_5	Rinderbraten mit Sauce, Bohnengemüse und Kartoffeln  a, a1, i
Menü II angepasste Vollkost	Schweinebraten mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree  g	Pochierter Seehecht in Dillsauce mit Brokkoli und Kartoffeln  d, g, i	Fleischbällchen in Kokos-Curry-Sauce mit Mangold und Reis  a, a1	Putencevapcici in Sauce mit Zucchini und Tagliatelle  a, a1	Bunte Reispfanne mit Huhn, Kräutersauce und Karottensalat  g, i, Z_3	Kartoffel-Hacktopf und Brötchen  a, a1, i	Rindergeschnetzeltes mit Spätzle und Wachsbohnen  a, a1, c, g, j, Z_5, Z_6
Menü III vegetarisch	Falafelburger mit Bio-Tomatensauce, Brokkoli und Vollkornreis  a, a1, i	Kartoffelsalat mit Ei und Gurke und veg. Bockwurst  a, a1, c, j, Z_4	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Käsesauce  a, a1, c, g, i	Gemüsefrikadelle in Kräutersauce mit Karotten und Kartoffeln  a, a1, g, i	Veg. Rahmgeschnetzeltes mit Bohnen und Kartoffelpüree  a, a1, a3, c, f, g, i, Z_1	Veg. Möhrentopf mit veg. Würstchen und Brötchen  a, a1, c, i, Z_4	Curry aus Blumenkohl und roten Linsen mit Langkornreis  e
Dessert	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert



6-WOCHEN-SOMMERSPEISEPLAN WOCHE 6: MITTAGESSEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menü I Vollkost	Wurstgulasch mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln 	Kohlroulade, dunkle Sauce und Kartoffelpüree 	Schweinelende mit Bratensauce, Erbsen-Möhren-Gemüse und Schupfnudeln 	Gefüllte Eierpfannkuchen mit Quark und Vanillesauce  	Matjes „nordische Art“ mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse 	Gemüseintopf mit Huhn, Reis und Brötchen 	Sauerbraten in Sauce mit Preiselbeeren, Kartoffelklößen und Gurkensalat 
	a, a1, a3, f, g, i	a, a1, g	a, a1, c	a, a1, c, g, Z_3, Z_4	a, a1, d, i, Z_1	a, a1, i	a, a1, g, i, j, Z_1
Menü II angepasste Vollkost	Hähnchenbrust in Currysauce mit Reis und Karotten-Apfel-Rohkost 	Gedünstetes Pangasiusfilet in Basilikum-Rahmsauce mit Romanesco und Butterkartoffeln 	Omelette mit Mangold und Salzkartoffeln 	Bio-Geflügelbällchen in Bio-Tomatensauce mit Penne und Blattsalat mit Joghurtdressing 	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, Spätzle und Selleriesalat „Waldorf-Art“ 	Möhreneintopf mit Wiener Würstchen und Brötchen 	Schweinegulasch mit Kaisergemüse und Polentapüree 
	Z_1, Z_3	d, g, i	c, g	a, a1, c, g	a, a1, c, g, h, h2, i, Z_1, Z_3, Z_5	a, a1, Z_1, Z_3, Z_5	a, a1, f, i
Menü III vegetarisch	Backkartoffel mit Käuterquark 	Milchreis mit Kirschsauce  	Grünkern-Käse-Medaillon mit Kohlrabigemüse und Wedges 	Curry von der Jackfrucht und Basmatireis 	Veggi-Pfanne mit Grillgemüse und gelbem Reis mit Paprikasauce 	Veg. bunter Gemüseintopf und Brötchen 	Veganes Perlgraupenrisotto mit mediterranem Grillgemüse 
	g	g	a, a1, c, f, g, i, k	a, a1, f	a, a1	a, a1	a, a3, i
Dessert	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Enthält folgende Zusatzstoffe

Z_1	mit Konservierungsstoff
Z_2	mit Geschmacksverstärker
Z_3	mit Antioxidationsmittel
Z_4	mit Farbstoff
Z_5	mit Phosphat
Z_6	mit Süßungsmittel
Z_7	koffeinhaltig
Z_8	chininhaltig
Z_9	geschwärzt
Z_10	enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene

a	glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	h2	Haselnüsse
a1	Weizen	h3	Walnüsse
a2	Roggen	h4	Kaschunüsse
a3	Gerste	h5	Pecannüsse
a4	Hafer	h6	Paranüsse
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	h7	Pistazien
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	h8	Macadamianüsse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	l	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
h	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
h1	Mandeln	n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse