

Speiseplan für Februar 2023

Montag den 30.01.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Gurkensalat mit Schmand und Dill^{2, 3, 5}

Menü 2:

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei

Dienstag den 31.01.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit vegetarischer Bolognese (Gerste), dazu Grana Padano und Blattsalat mit Joghurtdressing^{2, 3}

Mittwoch den 01.02.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel^{1, 5}

Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio)

Donnerstag den 02.02.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette^{1, 3, 5}

Menü 2:

*Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)*³

Freitag den 03.02.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Fusilli und Knabbergurken

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse und Knabbermöhren^{3, 8}

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 06.02.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Fingermöhren^{1,5}

Menü 2:

Ein Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree)
mit Bio-Salzkartoffeln und Schnittlauchdip^{3,8}

Dienstag den 07.02.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Lachs und Dill,
dazu Bio-Weizenbaguette^{3,5}

Alternative

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)
mit Weizenbaguette (100% Bio)³

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 08.02.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken

Menü 2:

PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Tomatensauce und Salat mit Honig-Vinaigrette³

Donnerstag den 09.02.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Sonnenblumenkernsauce,
dazu Spaghetti und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)³

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Salzkartoffeln³

Freitag den 10.02.

Menü 1:

Panierte Hähnchenbrust mit Rahmwirsinggemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln³

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss

f enthält Soja
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekanuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 13.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse,
dazu kleine Kartoffeln (100% Bio) ³

Menü 2:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Grana Pandano und Chinakohl-Mais-Salat ^{2, 3}

Dienstag den 14.02.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika)
mit Bio-Vollkornreis ⁴

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt
mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Möhren-Bechamelsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Mittwoch den 15.02.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Kohlrabi-Rahmgemüse,
dazu Bio-Dinkelreis ³

Menü 2:

Drei Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus ³

Donnerstag den 16.02.

Menü 1:

PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio) ³

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Risoni und Gemüse
(Kichererbsen, Paprika, Karotten),
dazu Joghurt-Minz-Dip und Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Freitag den 17.02.

Menü 1:

Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln,
dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Schupfnudeln mit Wirsing- und Möhrengemüse

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 20.02.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Geflügel),
dazu Reibekäse und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing^{3, 4}

Menü 2:

Fünf Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip³

Dienstag den 21.02.

Menü 1:

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen)
mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette²

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabbermöhren

Mittwoch den 22.02.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und Kartoffelpüree^{1, 5}

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe
mit einer Scheibe Vollkornbrot
und Knabbergurken (100% Bio)³

Donnerstag den 23.02.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Penne mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli,
Blumenkohl), dazu geriebener Käse (100 % Bio)

Freitag den 24.02.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle^{1, 5, 8}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus)
mit Kokos-Currysauce,
dazu Bio-Basmatireis und Knabbergurken

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanus	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 27.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Penne und cremiger Karottensalat

Menü 2:

Vier panierte Gemüsesticks (Karotte, Apfel) mit Kräuterdip,
dazu Bio-Dinkelreis

Dienstag den 28.02.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Bio-Basmatireis,
dazu Kräuterquark und Salat mit Honig-Vinaigrette³

Mittwoch den 01.03.

Menü 1:

*Lachsburger zum selbst Zusammenbauen
mit Salat und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken^{3, 5}*

Menü 2:

*Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Cole Slaw^{1, 3, 5}*

Donnerstag den 02.03.

Menü 1:

*Zwei Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen,
Spargel) in Sahneseauce, dazu Bio-Vollkornreis*

Menü 2:

*Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsauce,
dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken*

Freitag den 03.03.

Menü 1:

*Vier Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse
dazu Bio-Salzkartoffeln³*

Menü 2:

*Spätzle Auflauf mit Spinat,
dazu Blattsalat und Joghurtdressing (100% Bio)*

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß