

## Speiseplan 1 (11.2.19 – 15.2.19)

### Montag:

Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Putenschnitzel „natur“ (A,a) mit Geflügelsoße (A,a,G) und Gemüsereis (I)

2. Reisbrei (G) mit Apfelkompott (3)

Tagesdessert (A,G,C,H)

### Dienstag:

Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Hähnchenstreifen in Broccoli-Sahne-Soße

(A,a,G,I) und Kartoffelpüree (G)

2. Vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse (A,a,G,I)

Frisches Obst

Zusätzlich bieten wir täglich einen frischen Salat an.

Änderungen vorbehalten!

### IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz

### Mittwoch:

Backerbsensuppe (A,a,I)

1. Rinderhackbraten (A,a,C,G,J) mit Soße (A,a,G,I), Kartoffeln und Gemüse (I)

2. Tortelliniauflauf mit Tomatensoße (A,a,G,I)

Tagesdessert (A,G,C,H)

### Donnerstag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Gebratenes Fischfilet (A,a,D) mit Kräutersoße (A,a,G,I) und Nudeln (A,a)

2. Vegetarische Nuggets (A,a,G,I) mit Kartoffelecken

Schokopudding (G,H,d)

**Deklarationspflichtige Allergene:** A = Glutenhaltiges Getreide a=Weizen, b=Roggen, c=Dinkel, d = Hafer, e = Gerste, f =Grieß B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G = Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschl. Laktose), H = Schalenfrüchte a=Mandeln, b=Cashew, c=Macadamianüsse, d=Haselnüsse, e=Pistazie, e=Walnüsse, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Seasamerzeugnisse

## Speiseplan 2 (18.2.19 – 22.2.19)

### Montag: Minestrone (I)

1. Chicken Nuggets (1,A,a,G) mit Kartoffelpüree (G) und Rahmgurkensalat (G)
2. Gnocchi (A,a,C) mit Tomaten-Basilikumsoße (A,a,G,I)

Tagesdessert (A,G,C,H)

### Dienstag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Schinkennudeln (Pute) (1,10,A,a,I) mit Ei (C)
2. Blumenkohl-Broccoli-Gratin (A,a,G,I) mit

Käse gratiniert und Kartoffeln

Tagesdessert (A,G,C,H)

Zusätzlich bieten wir täglich einen frischen Salat an.

Änderungen vorbehalten!

### IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz

### Mittwoch: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Putenbraten mit Geflügelsoße (A,a,G,I), Klößen (A,a) und Gemüse der Saison (I)

2. Gebackene Grießschnitte (A,a,f,C,G) mit Früchten (1,3)

Tagesdessert (A,G,C,H)

### Donnerstag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Backfisch (A,a,C,D,G) mit Kartoffelsalat (I) und Remoulade (1,c)

2. Gemüse Eintopf (I) mit Brötchen (A,a,I)

Naturjoghurt mit Honig (G) und Müsli (A)

**Deklarationspflichtige Allergene:** A = Glutenhaltiges Getreide a=Weizen, b=Roggen, c=Dinkel, d = Hafer, e = Gerste, f =Grieß B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G = Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschl. Laktose), H = Schalenfrüchte a=Mandeln, b=Cashew, c=Macadamianüsse, d=Haselnüsse, e=Pistazie, e=Walnüsse, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

## Speiseplan 3 (25.2.19 – 1.3.19)

### Montag:

Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Spaghetti Bolognese (Rind) (A,a,G,I) mit Parmesan (A,a,G)
2. Gemüseschnitzel (A,a,C,G,I) mit Karotten-Ingwersoße (A,a,G,I) und Butterreis (I)

Tagessdessert (A,G,C,H)

### Dienstag:

Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Putenfleischkäse (1,3,10) mit Bratensoße (A,a,G) Kartoffelpüree (G) und Rahmerbsen (A,a,G,I)
2. Haferflockenbratlinge (A,a,C,d,G,I) mit vegetarischer Bratensoße (A,a,G,I) und Kartoffeln

Frisches Obst

### Mittwoch:

Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Putengeschnetzeltes (A,a,G) mit Nudeln (A,a)
2. Dampfnudeln (A,a,C,G) mit Vanillesoße (G)

Tagessdessert (A,G,C,H)

### Donnerstag:

Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Fischnuggets (A,a,C,D,G) mit Kartoffeln und Dip (G)
  2. Canneloni mit Spinat-und-Ricotta-Füllung mit Käse überbacken (A,a,G,I)
- Früchtequark (G)

Zusätzlich bieten wir alternative täglich einen Salat an!

Änderungen vorbehalten!

### IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz

**Deklarationspflichtige Allergene:** A = Glutenhaltiges Getreide a=Weizen, b=Roggen, c=Dinkel, d = Hafer, e = Gerste, f =Grieß B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G = Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschl. Laktose), H = Schalenfrüchte a=Mandeln, b=Cashew, c=Macadamianüsse, d=Haselnüsse, e=Pistazie, e=Walnüsse, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Seasamerzeugnisse

## Speiseplan 4 (4.3.19 – 8.3.19 – Ferienwoche)

### Montag:

Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Geflügelbratwurst mit Bratensoße (A,a,G,I) und Kartoffeln

2. Vegetarische Maultaschen (A,a,C, G,I) und Tomatensoße (A,a,G,I)

Tagesdessert (A,C,G,H)

### Dienstag:

Tagessuppe (A,a,G,I)

1. PASTATAG (A,a,G,I) mit frischem Parmesan (A,a,G)

Pudding (G,H)

Zusätzlich bieten wir täglich einen Salat an!

Änderungen vorbehalten!

### IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz

### Mittwoch:

Tomatenreissuppe (A,a,I)

1. Hähnchenkeulen mit Kartoffelpüree (G) und fruchtigem Karottensalat

2. Süße Schupfnudeln (A,a,G) mit Vanille-Mohn-Soße (G)

Tagesdessert (A,C,G,H)

### Donnerstag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Paniertes Fischfilet (A,a,C,D,G) mit Zitrone und Kartoffel-Gurken-Salat (2,I)

2. Semmelknödel (A,a,C,G) mit Pilzrahmgemüse (A,a,G,I)

Frisches Obst

**Deklarationspflichtige Allergene:** A = Glutenhaltiges Getreide a=Weizen, b=Roggen, c=Dinkel, d = Hafer, e = Gerste, f = Grieß B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G = Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschl. Laktose), H = Schalenfrüchte a=Mandeln, b=Cashew, c=Macadamianüsse, d=Haselnüsse, e=Pistazie, e=Walnüsse, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Seasamerzeugnisse

## Speiseplan 5 (11.3.19 – 15.3.19)

### Montag: Nudelsuppe (A,a,l)

1. Chilli con Carne (Rind) (A,a,G,l) mit Weizenbrötchen (A,a)
2. Germknödel (schwarz/weiß) (A,a) und Vanillesoße (G)

Tagesdessert (A,C,G,H)

### Dienstag: Tagessuppe (A,a,G,l)

1. Geflügelfrikassee (A,a,G,l) mit Karotten und Risipisi (l)
2. Käsespätzle (A,a,G,l) mit Röstzwiebeln (A,a)

Frisches Obst

Zusätzlich bieten wir täglich einen Salat an!

Änderungen vorbehalten!

### IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz

### Mittwoch: Tagessuppe (A,a,G,l)

1. Parmesanschnitzel vom Huhn (A,a,C,G) mit Nudeln (A,a) und Tomatensoße (A,a,G,l)

2. Ofenkartoffeln mit Gemüse der Saison (l) und Kräuterquark (G)

Tagesdessert (A,C,G,H)

### Donnerstag: Tagessuppe (A,a,G,l)

1. Schlemmerfilet (A,a,C,G,l) mit Kartoffeln und Dillsoße (A,a,G,l)

2. Kartoffelteigtaschen (7,A,a,G) mit Frischkäse gefüllt und Rahmgemüse (G)

Fruchtjoghurt (G)

**Deklarationspflichtige Allergene:** A = Glutenhaltiges Getreide a=Weizen, b=Roggen, c=Dinkel, d = Hafer, e = Gerste, f=Grieß B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G = Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschl. Laktose), H = Schalenfrüchte a=Mandeln, b=Cashew, c=Macadamianüsse, d=Haselnüsse, e=Pistazie, e=Walnüsse, l = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Seasamerzeugnisse

## Speiseplan 6 (18.3.19 – 22.3.19)

### Montag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Gebratene Hähnchenbrust (A,a) mit Kartoffelgratin (G)
2. Gnocchi (A,a,C) mit Gemüsebolognese (A,a,G,I)

Tagesdessert (A,C,G,H)

### Dienstag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Fruchtiges Hähnchencurry (A,a,G,I) mit Naturreis (I)
2. Linseneintopf (I) mit Spätzle (A,a,C)

Pudding (G,H)

Zusätzlich bieten wir täglich einen Salat an!

Änderungen vorbehalten!

### IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz

### Mittwoch: Tomatencremesuppe (A,a,I) mit Croutons (A,a,G)

1. Rindergulasch (A,a) und Spätzle (A,a,C)
2. Kaiserschmarrn (A,a,C,G) und Früchtekompott (3)

Tagesdessert (A,C,G,H)

### Donnerstag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Gebratenes Fischfilet (A,a,D) mit Kräutersoße (A,a,G,I) und Kartoffeln

2. Nudelgemüseauflauf (A,a,G,I)

Fisches Obst

**Deklarationspflichtige Allergene:** A = Glutenhaltiges Getreide a=Weizen, b=Roggen, c=Dinkel, d = Hafer, e = Gerste, f = Grieß B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G = Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschl. Laktose), H = Schalenfrüchte a=Mandeln, b=Cashew, c=Macadamianüsse, d=Haselnüsse, e=Pistazie, e=Walnüsse, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

## Speiseplan 7 (25.3.19 – 29.3.19)

### Montag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Putencurrywurst (1,3,I) mit Currysoße (1,3)  
und Weizenbrötchen (A,a)
  2. Grießbrei (A,f,G) mit Zucker und Zimt und Kompott (3)
- Tagesdessert (G,H)

### Dienstag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Hähnchenknusperschnitzel (A,a,C,G)  
mit Kartoffelgratin (G)
  2. Vegetarische Kohlroulade (A,a,c,C,F) mit Kümmelsoße (A,a,G,I)  
und Kartoffelpüree (G)
- Frisches Obst

Zusätzlich bieten wir alternative täglich einen Salat an!

Änderungen vorbehalten!

### IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat,  
6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz

### Mittwoch: Flädlesuppe (A,a,C, G,I)

1. Lasagne vom Rind (A,a,G,I)
  2. Kartoffelgemüsepfanne (I) mit Kräuterdip (G)
- Tagesdessert (G,H)

### Donnerstag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Fischfilet im Backteig (A,a,C,G)  
mit Zitronenbuttersoße (A,a,C, G,I) und Reis (I)
  2. Tortellini (A,a,C,G) mit Tomatensoße (A,a,G,I)
- Tagesdessert (G,H)

**Deklarationspflichtige Allergene:** A = Glutenhaltiges Getreide a=Weizen, b=Roggen, c=Dinkel, d = Hafer,  
e = Gerste, f = Grieß B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene  
Erzeugnisse, D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
G = Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschl. Laktose), H = Schalenfrüchte a=Mandeln, b=Cashew,  
c=Macadamianüsse, d=Haselnüsse, e=Pistazie, e=Walnüsse, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J =  
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10  
mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

## Speiseplan vo8 (1.4.19 – 5.4.19)

### Montag:

Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Geflügelbällchen (A,a,C,G,J) mit Tomatenreis (A,a,G,I)  
und Zaziki (G)

2. Gemüsegulasch (A,a,G,I) mit Nudeln (A,a)

Tagedessert (A,C,G,H)

### Dienstag:

Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Kartoffelsuppe (G,I) mit Geflügelwiener (1,10)

2. Spaghetti (A,a) mit roter Linsenbolognese (A,a,G)

Sahnepudding (G)

Zusätzlich bieten wir alternative täglich einen Salat an!

Änderungen vorbehalten!

### IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat,  
6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz

### Mittwoch:

Tomatenremesuppe (A,a,G,I)

1. Putenrahmgulasch (A,a,G) mit Karotten und Spätzle (A,a,C,G)

2. Apfelstrudel mit Vanillesoße (A,a,G)

Tagedessert (A,C,G,H)

### Donnerstag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Überbackenes Fischfilet (A,a,C,D) mit Gemüsebutterreis (I)

2. Rahmspinat (A,a,G,I) mit Kartoffeln und Rührei (C)

Frisches Obst

**Deklarationspflichtige Allergene:** A = Glutenhaltiges Getreide a=Weizen, b=Roggen, c=Dinkel, d = Hafer,  
e = Gerste, f = Grieß B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene  
Erzeugnisse, D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
G = Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschl. Laktose), H = Schalenfrüchte a=Mandeln, b=Cashew,  
c=Macadamianüsse, d=Haselnüsse, e=Pistazie, e=Walnüsse, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J =  
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10  
mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Seasmearzeugnisse