
















Speiseplan für die 29. KW
















D-NI-006-18181-B Öko-Kontrollstelle

	Montag 19.07.2010	Dienstag 20.07.2010	Mittwoch 21.07.2010	Donnerstag 22.07.2010	Freitag 23.07.2010
Menü 1	 Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	 Blumenkohl- Käsemedaillon mit Sauce Hollandais und Stampfkartoffeln	 Gemüsegratin mit Kartoffelscheiben und Käsesauce	 Grießbrei mit Kirschen	 Gemügesticks mit Kräuterquark und Pellkartoffeln
Menü 2	 Fischstäbchen mit Honigmöhren und Kartoffelpüree	 Bohnensuppe mit Kartoffeln	 Tortellini mit Käsefüllung und Tomatensauce	 Gebratenes Fischfilet mit Remouladensauce, Petersilienkartoffeln	 Tomatensuppe mit Reis und Rinderhack- Klößchen
Menü 3	 Schinkenwurst mit Rahmporree und Petersilienkartoffeln	 Hackbällchen in Jägersauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	 Hähnchenschnitzel mit Zigeunersauce und Gemüserais 4	 Rinderbraten mit Schmorkohl und Kartoffelklößen	 Wienerschnitzel mit Blumenkohl und Pommes frites
Auswahl- essen	Lammspieße mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	Steakteller mit Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes frites	Calamaris a la Romana mit Cocktailsauce und Sauce	Hähnchenkeule mit Honigkruste und Wok- Gemüse und Basmatireis	Zucchini-Tomaten- Pfanne mit Kräuterreis
Dessert	Obstsalat	Mascarponecreme	Karamellpudding	Joghurt mit roten Früchten	Vanillequarkspeise
Salat					

. . Zusatzstoffe: 1. mit Antioxidationsmittel. - 2. mit Konservierungsmittel - 3. mit Farbstoff - 4. mit Süßungsmittel - 5. enthält eine Phenylalaninquelle - 6. mit Geschmacksverstärker - 7. mit Phosphat - 8. geschwefelt - 9. gewachst - 10. geschwärzt 11. Oberfl. mit Natamycin behandelt – 12. mit Chinin – 13. mit Coffein – 14. mit Alkohol - K = Knoblauch –

Speiseplan für die 30. KW
















D-NI-006-18181-B Öko-Kontrollstelle

	Montag 26.07.2010	Dienstag 27.07.2010	Mittwoch 28.07.2010	Donnerstag 29.07.2010	Freitag 30.07.2010
Menü 1	 Warmer Quarkauflauf mit Früchten	 Gemüsevollkornbratling mit Röstkartoffeln und Gemüse	 Frischer Blumenkohl mit Sauce Hollandais und Stampfkartoffeln	 Frühlingsrolle mit Gemüsereis und süß-saurer Sauce	 Gebackener Fetakäse mit Salat und Tzaziki
Menü 2	 Geschnippelte Currywurst in Currysauce mit Kartoffelpüree	 Gulaschsuppe mit Brot	 Nudeln mit Hackfleischsauce	 Rotbarschfilet mit Spinat und Salzkartoffeln	 Kartoffel- Möhrensuppe
Menü 3	 Leberkäse mit Erbsen & Wurzeln und Stampfkartoffeln	 Frikadellen mit Petersilienkartoffeln und Buttermöhren	 Hähnchenbrust mit Mischgemüse und Stampfkartoffeln	 Jägerschnitzel mit Rahmpilzsauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	 Hähnchenkeule, Bratensauce, Petersilienkartoffeln und Gemüse
Auswahl-essen	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
Dessert	Obstsalat	Grießflammerie	Schokopudding	Götterspeise	Dessert Auswahl
Salat					

. . Zusatzstoffe: 1. mit Antioxidationsmittel. - 2. mit Konservierungsmittel - 3. mit Farbstoff - 4. mit Süßungsmittel - 5. enthält eine Phenylalaninquelle - 6. mit Geschmacksverstärker - 7. mit Phosphat - 8. geschwefelt - 9. gewachst - 10. geschwärzt 11. Oberfl. mit Natamycin behandelt – 12. mit Chinin – 13. mit Coffein – 14. mit Alkohol - K = Knoblauch –

Speiseplan für die 31.KW

D-NI-006-18181-B Öko-Kontrollstelle

	Montag 02.08.2010	Dienstag 03.08.2010	Mittwoch 04.08.2010	Donnerstag 05.08.2010	Freitag 06.08.2010
Menü 1	 Gebackener Camembert mit Salatbeilage und Preiselbeeren. Baguette	 Gemüseplatte mit Rührei und Kartoffelpüree	 Gemüserisotto und Rohkostsalat	 Großer Milchreis mit Kirschen, Zimt und Zucker	 Gemüsestäbchen mit Kräuterquark und Pellkartoffeln
Menü 2	 Fischfilet in Senfsauce, Salzkartoffeln und Salatbeilage	 Erseneintopf mit Bockwurst und Brötchen	 Lasagne mit Hackfleisch, Tomaten, Käse und Salatbeilage	 Gebratenes Fischfilet mit Kräutersauce, Erbsen und Dillkartoffeln	 Möhren-Orangen-Creme-Suppe mit Geflügelklößchen
Menü 3	 Geschnetzeltes vom Rind mit frischen Champignons in Amazonenpeffersauce und Kroketten	 Geflügelfrikadellen, Wurzeln und Petersilienkartoffeln	 Bratwurst mit Rotkohl Salzkartoffeln und Rahmsauce	 Kasselerpfanne mit buntem Gemüse und Stampfkartoffeln	 Putensteak mit Porree überbacken, Reis und Käsesauce
Auswahl-essen	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
Dessert	Dessertauswahl	Mandelpudding	Quarkspeise	Dessert Auswahl	Kompott
Salat					

. . Zusatzstoffe: 1. mit Antioxidationsmittel. - 2. mit Konservierungsmittel - 3. mit Farbstoff - 4. mit Süßungsmittel - 5. enthält eine Phenylalaninquelle - 6. mit Geschmacksverstärker - 7. mit Phosphat - 8. geschwefelt - 9. gewachst - 10. geschwärzt 11. Oberfl. mit Natamycin behandelt – 12. mit Chinin – 13. mit Coffein – 14. mit Alkohol - K = Knoblauch –



Bio (Nudeln, Reis, Zwiebeln, Möhren und Kartoffeln)