

Speiseplan

Oktober 2022



Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	Menü A	Allergen/ Zusatz	Lebensmittel	Menü B	Allergen/ Zusatz	Lebensmittel	Menü C	Allergen/ Zusatz	Lebensmittel	Einrichtung:	Name:
Dienstag	18.	Panierte Fischlis	b e h k l	F	Kartoffelsuppe	j	VE	Hähnchenfilet Paniert	b	G		
		Kartoffeln	-	VE	Vollkornbrot	a a2 a3	V	Kartoffeln	-	VE		
		Erbsen und Möhren	-	VE				dunkle Rahmsoße	b d h j	V		
		Senfsoße	b h j k	V				Erbsen und Möhren	-	VE		
		Gurke			Gurke			Gurke				
Mittwoch	19.	Milchreis	h	V	Kräuterquark	h j	V	Alaska Seelachs-Nuggets in milder Zitronen Dill Soße	e h j	F		
		Erdbeeren	-	VE	Kartoffeln	-	VE	Kartoffeln	-	VE		
		Möhrensalat			Möhrensalat			Möhrensalat				
Donnerstag	20.	Rinderrikadelle	b d	R	Gemüsemischung	b h j	V	Fleischbällchen	d	S R		
		Kartoffelpüree	h	V	BIO Langkom Vollreis	-	VE	BIO Langkom Vollreis	-	VE		
		Erbsen	-	VE	Sauce a la Hollandaise	b h j	V	dunkle Rahmsoße	b d h j	V		
		dunkle Rahmsoße	b d h j	V								
		Waldfruchtpudding			Waldfruchtpudding			Waldfruchtpudding				
Freitag	21.	Cevapcici (Hackfleischröllchen)	d	S R	Bulgur Gemüsepfanne (Wirsing, Zwiebeln, Karotten, Mais, Paprika und Auberginen, Curry)	b h	V	Bunter Gemüseintopf (Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, Möhren, Kartoffeln)	j	VE		
		BIO Langkom Vollreis	-	VE				Vollkornbrot	b b2 b3	VE		
		Karotten, Bohnen, Paprika, Erbsen, Mais	-	VE								
		BIO Paprikasoße	b h j	V								
		Pflaume			Pflaume			Pflaume				
Montag	24.	Ravioli mit Käsefüllung	b d h	V	Mini-Soufflé mit Broccoli und Karotten	b d h	V					
		Tomatensoße	j	VE	Bulgur	b	VE					
		Kirschjoghurt			BIO Paprikasoße	b h j	V					
Dienstag	25.	Bratwurstschnecke	3	G	Gedünstete Gemüsemischung (Rosenkohl, Karottenscheiben, Schwarzwurzeln und rote Zwiebeln)	-	VE					
		Kartoffeln	-	VE	BIO Langkom Vollreis	-	VE					
		Sauerkraut	-	VE	helle Cremesoße	h j	V					
		Bratensoße Geflügel	h j	G								
		Möhren			Möhren							
Mittwoch	26.	Rührei	h d	V	Gemüsecurry (Zuckerschoten, Möhren, Blumenkohl, Paprika, Brokkoli)	k	VE					
		Kartoffeln	-	VE	BIO Langkom Vollreis	-	VE					
		Rahmspinat	h	V								
		Bohnensalat			Bohnensalat							
Donnerstag	27.	Hähnchenbruststreifen	-	G	Linsensuppe	j	VE					
		BIO Langkom Vollreis	-	VE	Vollkornbrot	b b2 b3	V					
		dunkle Rahmsoße	b d h j	V								
		Erbsen	-	VE								
		Vanille Mousse			Vanille Mousse							
Freitag	28.	Panierte Jagdwurstscheibe vom Schwein	b k	S	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße	b d	V					
		Nudeln	b	VE								
		Tomatensoße	j	VE								
		Karottenwürfel	-	VE								
		Apfel			Apfel							
Montag	31.	Feiertag										

Wir wünschen schöne Ferien!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe				Allergen-Kennzeichnung								Lebensmittel	
1 Farbstoff	7 gewachst	b	Weizen (auch Dinkel, Khorasanweizen)	d	Ei	i	Schalenfrüchte	i6	Paranuss	k	Senf	R	Rind
2 Konservierungsstoffe	8 Phosphat	b2	Roggen	e	Fisch	i2	Pecannuss	i7	Macadamia	l	Sesam	S	Schwein
3 Antioxidationsmittel	13 Chinin	b3	Gerste	f	Soja	i3	Haselnuss	i8	Walnuss	m	Schwefeldioxyde	G	Geflügel
5 geschwefelt	14 Koffein	b4	Hafer	g	Erdnuss	i4	Kaschnuss	i9	Pistazie	o	Lupine	F	Fisch
6 geschwärzt	12 Zuckeraustauschstoff	c	Krebstierzeugnisse	h	Milch/ Laktose	i5	Mandeln	j	Sellerie	p	Weichtiere	V	Vegetarisch

Grün = BIO nach DE-ÖKO-070

EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - ALLE Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen erhalten!

VE | Vegan

November 2022

Anderungen

Tag	Datum	Menü A	Allergen/ Zusatz Lebensmittel	Menü B	Allergen/ Zusatz Lebensmittel	Menü C	Allergen/ Zusatz
Dienstag	01.	Hähnchenschnitzel mit Cornflakespanade	b1 b3 G	Tortellini mit Ricotta und Spinat	b d h V	<p style="text-align: center;">Schollhort Fantasialand Eichenweg 43 • 14913 Jüterbog ☎ (0 33 72) 42 04 10</p> <p style="text-align: center;">Wir wünschen schöne Ferien</p>	
		Kartoffelpüree	h V	Tomatensoße	j VE		
		Erbsen und Möhren	- VE	Cherrytomaten			
		Cherrytomaten					
Mittwoch	02.	Hefeklöße ungefüllt	b d V	Gemüse Bolognese	b b3 j VE		
		Vanillesoße	h V	Nudeln	b VE		
		Erdbeer-Fruchtsoße	- VE	Farmersalat			
		Farmersalat					
Donnerstag	03.	Fischpfanne Neptun (Seelachs mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren)	b e h j F	Herzhafte Käsesoße (Cheddar/ Hartkäse)	b h j V		
		BIO Vollreis	- VE	Spatzle	b d V		
				Röstzwiebeln	b VE		
		Karamellpudding		Karamellpudding			
Freitag	04.	Erbsensuppe mit geräuchertem Speck	j S	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte	b b3 VE		
		Wiener Würstchen	2 3 8 G	Kartoffeln	- VE		
		Orange		helle Kräutersoße	h j V		
Montag	07.	Geflügel Bratwurst	- G	Gemüseintopf (Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln)	j VE	Polenta-Spinat-Knuspertasche	b h
		Kartoffeln	- VE	Vollkornbrot	b b2 VE	Kartoffeln	-
		dunkle Rahmsoße	b d h j V			dunkle Rahmsoße	b d h j
		Gemüse	- VE	Fruchtcocktail		Fruchtcocktail	
Dienstag	08.	gebackene Meeresfiguren aus Seelachs	b d e f h F	Gemüse Gouda Stäbchen (Karotten, Broccoli, Mais und Sellerie)	b d h j V	Pilzragout Jäger Art (Champignons, Austernpilze, Butterpilze, Pfifferlinge mit Shane und Kräutern)	b h j
		Kartoffelpüree	h V	Kartoffelpüree	h V		
		Karotten, Kohlrabi und Bohnen	- VE	Gemüesoße	h V	BIO Langkorn Vollreis	-
		Senfsoße	b h j k V	Kohlrabi		Kohlrabi	
Mittwoch	09.	Heringsfilets in Sahne mit Zwiebel- und Apfelstücken	d e h F	Kartoffelpuffer	b d V	Graupensuppe; mit Rindfleischklößchen	b d j
		Kartoffeln	- VE	Apfelmus	VE		
Donnerstag	10.	Rinderhacksteak	b d j k R	Gemüsemedallion (Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Paprika und Mais)	b b2 d j V	Hähnchenfilet Paniert	b
		Steakhouse Frites	- VE	Kartoffeln	- VE	Steakhouse Frites	-
		Erbsen	- VE	Gemüesoße	h V	dunkle Rahmsoße	b d h j
		dunkle Rahmsoße	b d h j V	Vanillepudding		Vanillepudding	
Freitag	11.	Jagdwurstwürfel	k 2 3 8 S	Tomatensoße	j VE	Schneckenudeln in Käsesoße mit Karotten und Brokkoli	b h j
		Tomatensoße	j VE	Nudeln	b VE		
		Nudeln	b VE	Edamer gerieben	h V		
		Banane		Banane		Banane	
Montag	14.	Gulasch vom Schwein	j S	halbe Paprikaschote (gefüllt mit Couscous und Paprikastreifen-mix)	b VE	Alaska Seelachs-Nuggets in milder Zitronen Dill Soße	e h j
		Kartoffeln	- VE	BIO Vollreis	- VE	BIO Langkorn Vollreis	-
		Erdbeerquark		Tomatensoße	h j V	Erdbeerquark	