

# MENÜPLAN VOM 29.04.2024 BIS 24.05.2024 KW 18 - 21

## NIEDERSACHSEN

Ferien: 10.05.+21.05.2024



	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -		Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
29.04.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Apfelmus	<b>Geflügelragout</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Apfelmus	1, G, I 8 3	<b>Currywurstgulasch</b> Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti Kiwi-Apfelgrütze	<b>Möhrenbratling</b> mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln Kiwi-Apfelgrütze	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Kiwi-Apfelgrütze
30.04.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren und Reis Schokoladenpudding	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Schokoladenpudding	3, A(a), G, I G G	<b>Frühlings Eintopf</b> mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffeln und veget. Geschnetzelten Obst	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Milchreis</b> mit Kirschsauce Obst
01.05.2024	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit		<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis Schokogrießbrei	<b>Gekochtes Ei</b> in Senfsauce mit Buttermöhren und Salzkartoffeln Schokogrießbrei	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Möhrenbrot Schokogrießbrei
02.05.2024	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis Obst	<b>Boulette</b> mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst	G 8	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	<b>Eierkuchen</b> mit Schokosauce Obst	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Obst
03.05.2024	<b>Gekochtes Ei</b> mit Senfsauce und Salzkartoffeln <b>Rote Bete oder Obst</b>	<b>Fischpfanne</b> Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis <b>Rote Bete oder Obst</b>	<b>Brokkolicremesuppe</b> dazu Roggenvollkornbrot <b>Rote Bete oder Obst</b>	C, G, I, J 8	<b>Nudeln "Carbonara Art"</b> Gabelspaghetti und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln <b>Gurkensalat oder Obst</b>	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Kartoffelpüree <b>Gurkensalat oder Obst</b>	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Kokosmilch und Curry, dazu Hafervollkornbrot <b>Gurkensalat oder Obst</b>
06.05.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit <b>Blumenblumenhack</b> in Tomatensauce Erdbeergrütze	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Erdbeergrütze	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Hühnchenfleisch Erdbeergrütze	A(a), C, G, I G, I G	Pfingstmontag		
07.05.2024	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis <b>Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst</b>	<b>Kochklops</b> in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln <b>Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst</b>	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Reiseinlage, dazu Weißbrot <b>Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst</b>	G, I 8	<b>Gabelspaghetti</b> und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Apfelmus	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Apfelmus	<b>Gemüsesuppe</b> mit Salzkartoffeln und Eierstich Apfelmus
08.05.2024	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Stracciatellajoghurtspeise	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Tomatensauce und Fusili Stracciatellajoghurtspeise	<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce Stracciatellajoghurtspeise	G, I 2, 3, 7 1, G	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und <b>Wies</b> Kirschquarkspeise	<b>Eieromelett</b> mit Möhregemüse in Rahm und Kartoffelpüree Kirschquarkspeise	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Kirschquarkspeise
09.05.2024	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt		<b>Bunter Bohneneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Tomaten dazu Weißbrot Obst	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Grießbrei</b> mit pürrierter Erdbeersauce Obst
10.05.2024	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu <b>Wies</b> Monster Backe	<b>Sternennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen Monster Backe	<b>Eierragout</b> mit Gemüse in Senfsauce dazu Salzkartoffeln <b>Rotkohlrohkost oder Obst</b>	A(a), G, I G	<b>Fischli</b> mit Zitronenbittersauce und Kartoffelpüree <b>Rotkohlrohkost oder Obst</b>	<b>Pastinaken-Möhrencremesuppe</b> mit Ebly-Einlage, dazu Hafervollkornbrot <b>Rotkohlrohkost oder Obst</b>	A(a), G, I G A(a), C, D A(a), G A(a), G, I, J G

### 6 BESTELLSCHIN NIEDERSACHSEN

Kundennummer:

interne Nummer:

Name: \_\_\_\_\_

Einrichtung: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

#### KW 18 A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

#### KW 19 A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

#### KW 20 A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

#### KW 21 A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.

Schwein/pork Rind/beef Geflügel/fowl Fisch/fish vegetarisch/vegetarian

Die als BIO ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert DE-Öko-021.

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste l B Krebstiere und Erzeugnisse l C Eier und Erzeugnisse l D Fisch und Erzeugnisse l E Erdnüsse und Erzeugnisse l F Soja und Erzeugnisse l G Milch und Milcherzeugnisse l H Schalenfrüchte e) Mandeln l J Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenlandnüsse l l Sellerie und Erzeugnisse l J Senf und Erzeugnisse l K Sesamsamen und Erzeugnisse l L Schwefeldioxid und Sulfite l M Lupine und Erzeugnisse l N Weichtiere und Erzeugnisse l Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

**Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff l 2 Konservierungsstoff l 3 Antioxidationsmittel l 5 geschwefelt l 6 geschwärzt l 7 Phosphat l 8 Süßungsmittel l 9 enthält eine Phenylalaninquelle l