

MENÜPLAN VOM 29.04.2024 BIS 24.05.2024 KW 18 - 21

NIEDERSACHSEN

Ferien: 10.05.+21.05.2024



18	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	20	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
29.04.2024	Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	Geflügelragout dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	13.05.2024	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti Kiwi-Apfelgrütze	Möhrenbratling mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln Kiwi-Apfelgrütze	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich Kiwi-Apfelgrütze
30.04.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren und Reis Schokoladenpudding	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Schokoladenpudding	14.05.2024	Frühlings Eintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffeln und veget. Geschnetzelten Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Obst	Milchreis mit Kirschsauce Obst
01.05.2024	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	15.05.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Schokogrießbrei	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Buttermöhren und Salzkartoffeln Schokogrießbrei	Kartoffelcremesuppe mit Möhrenbrot Schokogrießbrei
02.05.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Obst	Boulette mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst	16.05.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Eierkuchen mit Schokosauce Obst	Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce Obst
03.05.2024	Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln Rote Bete oder Obst	Fischpfanne Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete oder Obst	Brokkolicremesuppe dazu Roggenvollkornbrot Rote Bete oder Obst	17.05.2024	Nudeln "Carbonara Art" Gabelspaghetti und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Gurkensalat oder Obst	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree Gurkensalat oder Obst	Blumenkohlcremesuppe mit Kokosmilch und Curry, dazu Hafervollkornbrot Gurkensalat oder Obst
19	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	21	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
06.05.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Bio-Sonnenblumenhack in Tomatensauce Erdbeergrütze	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Erdbeergrütze	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hühnchenfleisch Erdbeergrütze	20.05.2024	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag
07.05.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Weißbrot Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	21.05.2024	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Apfelmus	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Apfelmus	Gemüsesuppe mit Salzkartoffeln und Eierstich Apfelmus
08.05.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Stracciatellajoghurtspeise	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusili Stracciatellajoghurtspeise	Fusilli mit Tomatensauce Stracciatellajoghurtspeise	22.05.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Bio-Reis Kirschquarkspeise	Eieromelett mit Möhregemüse in Rahm und Kartoffelpüree Kirschquarkspeise	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Kirschquarkspeise
09.05.2024	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	23.05.2024	Bunter Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Tomaten dazu Weißbrot Obst	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Obst	Grießbrei mit pürrierter Erdbeersauce Obst
10.05.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis Monster Backe	Sternennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen Monster Backe	Eierragout mit Gemüse in Senfsauce dazu Salzkartoffeln Rotkohlrohkost oder Obst	24.05.2024	Fischli mit Zitronenbittersauce und Kartoffelpüree Rotkohlrohkost oder Obst	Pastinaken-Möhrencremesuppe mit Ebly-Einlage, dazu Hafervollkornbrot Rotkohlrohkost oder Obst	

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

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

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste 1 B Krebstiere und Erzeugnisse 1 C Eier und Erzeugnisse 1 D Fisch und Erzeugnisse 1 E Erdnüsse und Erzeugnisse 1 F Soja und Erzeugnisse 1 G Milch und Milcherzeugnisse 1 H Schalenfrüchte e) Mandeln 1 J Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenlandnüsse 1 I Sellerie und Erzeugnisse 1 J Senf und Erzeugnisse 1 K Sesamsamen und Erzeugnisse 1 L Schwefeldioxid und Sulfite 1 M Lupine und Erzeugnisse 1 N Weichtiere und Erzeugnisse 1 O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

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