

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 - F -	Menü - C -	20	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
29.04.2024	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	Geflügelragout dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln, Geflügelwiener	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	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten	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	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Tomate, Körner-Mix, Croutons, Bärlauch-Joghurt-Dressing	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Schokoladenpudding	14.05.2024	Frühlingseintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffeln und veget. Geschnetzelten Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Obst	Hirten-Salat mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing	Milchreis mit Kirschsauce Obst
01.05.2024	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	15.05.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Schokogrießbrei	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Buttermöhren und Salzkartoffeln Schokogrießbrei	Kalter Grießbrei mit Sauerkirschsauce	Kartoffelcremesuppe mit Möhrenbrot Schokogrießbrei
02.05.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Obst	Boulette mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst	16.05.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Eierkuchen mit Schokosauce Obst	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Obst
03.05.2024	2 Gekochte Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln Rote Bete	Fischpfanne Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete	Kalter Grießbrei mit Erdbeersauce	Brokkolicremesuppe dazu Roggenvollkornbrot Rote Bete	17.05.2024	Nudeln "Carbonara Art" Gabelspaghetti und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Gurkensalat	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree Gurkensalat	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Früchte-Müsli	Blumenkohlcremesuppe mit Kokosmilch und Curry, dazu Hafervollkornbrot Gurkensalat
19	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	21	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
06.05.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Erdbeergrütze	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Erdbeergrütze	Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hühnchenfleisch Erdbeergrütze	20.05.2024	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag
07.05.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Rotkohl-Apfelrohkost	2 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Weißbrot Rotkohl-Apfelrohkost	21.05.2024	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Apfelmus	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Apfelmus	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets	Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln und Eierstich Apfelmus
08.05.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Stracciatellajoghurtspeise	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusili Stracciatellajoghurtspeise	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes	Fusilli mit Tomatensauce Stracciatellajoghurtspeise	22.05.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Kirschquarkspeise	Eieromelett mit Möhregemüse in Rahm und Kartoffelpüree Kirschquarkspeise	Kalter Milchreis mit Kirschsauce	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Kirschquarkspeise
09.05.2024	Christi Himmelfahrt	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	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen	Grießbrei mit pürierter Erdbeersauce Obst
10.05.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Monster Backe			Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen Monster Backe	24.05.2024	Eierragout mit Gemüse in Senfsauce dazu Salzkartoffeln Rotkohlrohkost	2 Fischli mit Zitronenbittersauce und Kartoffelpüree Rotkohlrohkost	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	Pastinaken-Möhrencremesuppe mit Ebly-Einlage, dazu Hafervollkornbrot Rotkohlrohkost

6 BESTELLSCHIN NIEDERSACHSEN

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 18 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 19 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 20 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 21 A B F 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 durch Grünstempel DE-Öko-021.

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

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