MENÜPLAN VOM 27.05.2024 BIS 21.06.2024 KW 22 - 25

NIEDERSACHSEN

22

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
27.05.2024	**Gabelspaghetti** A(a) mit Tomatensauce G,I Apfelmus 3	**Geflügelragout** 1,G,I mit Rotkohl 8 und Salzkartoffeln Apfelmus 3	**Milchreis** G mit Zimt und Zucker Apfelmus 3
28.05.2024	**Geflügelfleischklößchen** 3,A(a) in heller Sauce, G,I mit Erbsen und Möhren und Reis Schokoladenpudding G	**Currywurst** 2,3,7 mit Ketchup-Sauce G,I und Kartoffelpüree G Schokoladenpudding G	**Nudeln** A(a) mit Käsesauce G,I Schokoladenpudding G
29.05.2024	**Gabelspaghetti** A(a) mit Tomatensauce G,I und Geflügeljagdwurst- 2,3,7 würfeln Zitronenjoghurtspeise 1,G	**Hähnchenschnitzel** A(a) mit Geflügelsauce, 1,G Möhrengemüse 1,G und Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise 1,G	**Weiße Bohnensuppe** G,I mit Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot A(a,b,d),F,K Zitronenjoghurtspeise 1,G
30.05.2024	**Kohlrabi-Möhrensuppe** G,I mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Obst	**Boulette** 7,A(a),C mit Bratensauce, 1,G,I,J Erbsengemüse 1,G und Salzkartoffeln Obst	**Nudeln "Napoli"** A(a) mit fruchtiger Tomaten- G,I Kräutersauce Obst
31.05.2024	**Gekochtes Ei** C in Senfsauce G,I,J mit Salzkartoffeln Rote Bete oder Obst 8	**Fischpfanne** D,G,I Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete oder Obst 8	**Kartoffelcremesuppe** G,I dazu Roggenvollkornbrot A(a,b) Rote Bete oder Obst 8

23

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
03.06.2024	**Veggie-Bolognese** Gabelspaghetti mit A(a) Sonnenblumenhack G,I in Tomatensauce Erdbeergrütze	**Blumenkohl-Käsebratling** A(a),C,G,I mit Ratatouille-Cremesauce G,I und Kartoffelpüree G Erdbeergrütze	**Fadennudelsuppe** A(a) mit Gemüseeinlage G,I und Eierstich C Erdbeergrütze
04.06.2024	**Gemüse-Hähnchenpfanne** G mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	**Kochklops** A(a),C,G,J in Kapernsauce, G,I dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	**Tomatencremesuppe** G,I mit Ebly-Einlage A(a) dazu Kürbiskernbrot A(a,b,d),F,G Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst
05.06.2024	**Kartoffeleintopf** G,I mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben 2,3,7 Stracciatellajoghurtspeise 1,G	**Panierte Jagdwurstscheibe** 2,A(a) mit Tomatensauce G,I und Fusili A(a) Stracciatellajoghurtspeise 1,G	**Fusilli** A(a) mit Tomatensauce G,I Stracciatellajoghurtspeise 1,G
06.06.2024	**Buntes Eierragout** C in Kräutersauce, G,I und Salzkartoffeln Obst	**Hackbraten** A(a) mit Bratensauce, 1,G,I,J Kohlrabigemüse in Rahm G,I und Salzkartoffeln Obst	**Schokopuddingsuppe** G mit Cornflakes A(a) Obst
07.06.2024	**Hühnerfrikassee** mit Geflügelfleisch- A(a) bällchen und Erbsen, G,I dazu Reis Gurkensalat oder Obst	**Backfisch** A(a),D mit Kräutersahnesauce G,I und Kartoffelpüree G Gurkensalat oder Obst	**Sternchennudelsuppe** A(a) mit Gemüseeinlage, G,I dazu Frühlingsbrot A(a,b,d),F,G,K Gurkensalat oder Obst

24

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
10.06.2024	**Hot-Dog-Wurstgulasch** Geflügel-Wienerscheiben 2,3,7,8 in Hot-Dog-Sauce, G,J dazu Nudeln A(a) Kiwi-Apfelgrütze	**Möhrenbratling** A(a),C,I,K mit Brokkolicremesauce G,I und Salzkartoffeln Kiwi-Apfelgrütze	**Ditalini-Nudelsuppe "Royal"** A(a) mit Gemüseeinlage G,I und Eierstich C Kiwi-Apfelgrütze
11.06.2024	**Minestrone** G,I italienische Gemüsesuppe mit Hörnchen-Nudeln JETZT NEU A(a) Obst	**Hähnchenschnitzel** A(a) mit Geflügelsauce, 1,G Mischgemüse 1,G und Salzkartoffeln Obst	**Milchreis** G mit Kirschsauce Obst
12.06.2024	**Putengeschnetzeltes** G,I mit Gemüseeinlage und Reis Schokogrießbrei A(a),G	**Gekochtes Ei** C in Senfsauce G,I mit Möhrengemüse 1,G und Salzkartoffeln Schokogrießbrei A(a),G	**Kartoffelcremesuppe** G,I mit Möhrenbrot A(a,b) Schokogrießbrei A(a),G
13.06.2024	**Gehacktesstippe** 1,G,I,J Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree G und Gewürzgurke 8,J Obst	**Eierkuchen** A(a),C,G mit Schokoladensauce G Obst	**Gabelspaghetti** A(a) mit Tomatensauce G,I Obst
14.06.2024	**Nudeln "Carbonara Art"** Gabelspaghetti A(a) und Käsesauce G,I mit Kochschinkenwürfeln 2,3,7 Gurkensalat oder Obst	**Fischbratling** A(a),D,G mit Dillsauce G,I und Kartoffelpüree G Gurkensalat oder Obst	**Blumenkohlcremesuppe** G,I mit Kokosmilch und Curry, dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d) Gurkensalat oder Obst

25

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
17.06.2024	**Nudeln "Bolognese Art"** Gabelspaghetti mit A(a) Tomatenhackfleischsauce G,I Pfirsichwürfelkompott	**Couscous-Käsebratling** A(a),C,G,I mit Möhrencremesauce G,I und Kartoffelpüree G Pfirsichwürfelkompott	**Muschelnudelsuppe** A(a),C mit Gemüseeinlage G,I und Eierstich C Pfirsichwürfelkompott
18.06.2024	**Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"** G mit Gemüseeinlage und Reis Vanillepudding G	**Eieromelett** C,G,I mit Möhrengemüse in Rahm G,I und Kartoffelpüree G Vanillepudding G	**Nudeln "Napoli"** A(a) mit fruchtiger Tomaten- G,I Kräutersauce Vanillepudding G
19.06.2024	**Gabelspaghetti** A(a) und Tomatensauce G,I mit Geflügeljagdwurst- 2,3,7 würfeln Mandarinenquarkspeise G	**Bratwurst** 7 mit dunkler Senfsauce, 1,G,I,J Sauerkraut I und Salzkartoffeln Mandarinenquarkspeise G	**Polentasuppe** G,I mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln dazu Möhrenbrot A(a,b) Mandarinenquarkspeise G
20.06.2024	**Sommereintopf** G,I mit Erbsen, Möhren, grünen Bohnen, Tomaten JETZT NEU und Kartoffelwürfeln Obst	**Gebratene Hähnchenbrust** F mit Geflügelsauce, 1,G Mischgemüse 1,G und Salzkartoffeln Obst	**Grießbrei** A(a),G mit pürierter Erdbeersauce Obst
21.06.2024	**Eierragout** C mit Gemüse in Senfsauce G,I,J dazu Salzkartoffeln Rotkohlrohkost oder Obst	**Fischli** A(a),D mit Zitronenbuttersauce G,I und Kartoffelpüree G Rotkohlrohkost oder Obst	**Möhren-Kokoscremesuppe** G,I dazu Dinkelbrot A(a),K,M Rotkohlrohkost oder Obst

7 BESTELLSCHEIN NIEDERSACHSEN

Kundennummer: ☐☐☐☐☐☐ interne Nummer: ☐☐☐

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 22	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

KW 23	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

KW 24	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

KW 25	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/ poultry · Fisch/ fish · vegetarisch/ vegetarian · Milchspeise/ milk dish · eigene Herstellung/ own production

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 I B Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

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