

# MENÜPLAN VOM 27.05.2024 BIS 21.06.2024 KW 22 - 25

# NIEDERSACHSEN



22	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	24	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
27.05.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Apfelmus	<b>Geflügelragout</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln, dazu Geflügelwiener	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Apfelmus	10.06.2024	<b>Hot-Dog-Wurstgulasch</b> Geflügel-Wienerfleisch in Hot-Dog-Sauce, dazu Nudeln Kiwi-Apfelgrütze	<b>Möhrenbratling</b> mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln Kiwi-Apfelgrütze	<b>Kartoffelsalat</b> mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Kiwi-Apfelgrütze
28.05.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren und Reis Schokoladenpudding	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	<b>Hopsi-Fit-Salat</b> Salatmix, Gurke, Tomate, Tomate, Körner-Mix, Croutons, Bärlauch-Joghurt-Dressing	<b>Nudeln</b> mit Käsesauce Schokoladenpudding	11.06.2024	<b>Minestrone</b> italienische Gemüsesuppe mit Hörnchen-Nudeln Obst	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Hirten-Salat</b> mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing	<b>Milchreis</b> mit Kirschsauce Obst
29.05.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich und Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Früchte-Müsli	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot Zitronenjoghurtspeise	12.06.2024	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis Schokogrießbrei	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln Schokogrießbrei	<b>Kalter Grießbrei</b> mit tropischer Fruchtsauce	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Möhrenbrot Schokogrießbrei
30.05.2024	<b>Kohlrabi-Möhrensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischinlage Obst	<b>Boulette</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst	13.06.2024	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	<b>Eierkuchen</b> mit Schokoladensauce Obst	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Obst
31.05.2024	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Salzkartoffeln Rote Bete	<b>Fischpfanne</b> Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Erdbeersauce	<b>Kartoffelcremesuppe</b> dazu Roggenvollkornbrot Rote Bete	14.06.2024	<b>Nudeln "Carbonara Art"</b> Gabelspaghetti und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Gurkensalat	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Kartoffelpüree Gurkensalat	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Früchte-Müsli	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Kokosmilch und Curry, dazu Hafervollkornbrot Gurkensalat
23	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	25	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
03.06.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit <b>Sonnenblumenhack</b> in Tomatensauce Erdbeergrütze	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Erdbeergrütze	<b>Nudelsalat</b> mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Erdbeergrütze	17.06.2024	<b>Nudeln "Bolognese Art"</b> Gabelspaghetti mit Tomatenhackfleischsauce Pfirsichwürfelkompott	<b>Couscous-Käsebratling</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Pfirsichwürfelkompott	<b>Penne-Nudelsalat</b> mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Pfirsichwürfelkompott
04.06.2024	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost	<b>2 Kochklopse</b> in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	<b>Chef-Salat</b> Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Ebly-Einlage dazu Kürbiskernbrot Rotkohl-Apfelrohkost	18.06.2024	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis Vanillepudding	<b>Eieromelett</b> mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree Vanillepudding	<b>Mexiko-Salat</b> Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Vanillepudding
05.06.2024	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerfleisch Stracciatellajoghurtspeise	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Tomatensauce und Fusilli Stracciatellajoghurtspeise	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes	<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce Stracciatellajoghurtspeise	19.06.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Mandarinenquarkspeise	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Mandarinenquarkspeise	<b>Kalter Milchreis</b> mit Kirschsauce	<b>Polentasuppe</b> mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln dazu Möhrenbrot Mandarinenquarkspeise
06.06.2024	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce, und Salzkartoffeln Obst	<b>Hackbraten</b> mit Bratensauce, Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln Obst	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen	<b>Schokopuddingsuppe</b> mit Cornflakes Obst	20.06.2024	<b>Sommereintopf</b> mit Erbsen, Möhren, grünen Bohnen, Tomaten und Kartoffelwürfeln Obst	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen	<b>Grießbrei</b> mit pürrierter Erdbeersauce Obst
07.06.2024	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Gurkensalat	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Gurkensalat	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Frühlingbrot Gurkensalat	21.06.2024	<b>Eierragout</b> mit Gemüse in Senfsauce dazu Salzkartoffeln Rotkohlrohkost	<b>2 Fischli</b> mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree Rotkohlrohkost	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	<b>Möhren-Kokoscremesuppe</b> dazu Dinkelbrot Rotkohlrohkost

## 7 BESTELLSCHIN NIEDERSACHSEN

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

### KW 22 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 23 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 24 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 25 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

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

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 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 f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse 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