




























# SPEISEPLAN



Kita – Speiseplan Januar 2022

	Montag 03.01.2022	Dienstag 04.01.2022	Mittwoch 05.01.2022	Donnerstag 06.01.2022	Freitag 07.01.2022
Woche 1	<b>Hackbällchen von der Pute</b> (Weizen, Ei, Senf) <b>Tomatensoße</b> <b>Quinoa, Karottengemüse</b> <b>Obst</b> 	<b>Makkaroni</b> (Weizen) <b>mit Gemüse-Bolognese</b> (Sellerie) <b>Gurkensalat</b> <b>Vanillekuchen</b> (Weizen, Ei, Soja) 	<b>Hausgemachter Fleischkäse</b> Vom Kalb und Rind <b>Kartoffelpüree</b> <sup>1</sup> , <b>Bratensoße</b> (Sellerie) <b>Rote Paprikasticks</b> <b>Obst</b> 	<b>Panierter Seelachsfilet</b> (Fisch, Weizen, Ei) <b>Zitronensoße</b> (Weizen, Soja) <b>Farfalle</b> (Weizen) <b>Rahmspinat</b> (Weizen, Soja) <b>Obst</b> 	<b>Gemüsegeschnitzeltes</b> (Weizen, Soja) <b>Duftreis</b> <b>Gemischter Blattsalat mit Kräuter-Dressing</b> (Ei, Soja) <b>Obst</b> 
Woche 2	<b>Frikadellen vom Rind und Pute</b> (Weizen, Ei) <b>Paprikasoße</b> (Sellerie) <b>Bulgur</b> (Weizen), <b>Rote Bete</b> <b>Obst</b> 	<b>Spaghetti</b> (Weizen) <b>mit Tomatensoße</b> <b>Eisbergsalat</b> mit Tomaten, Gurken, Mais <b>Essig-Öl Dressing</b> <b>Obst</b> 	<b>Hähnchenbrustfilet, Naturell</b> <b>Curryrahmsoße</b> (Soja, Sellerie) <b>vorgekochter Weizen</b> (Weizen) <b>Karottensalat</b> <b>Obst</b> 	<b>Fischfrikadellen vom Viktoriabarsch</b> (Fisch, Weizen, Ei) <b>Dillsoße</b> (Weizen, Soja) <b>Basmatireis, Erbsengemüse</b> <b>Apfelküchle mit Vanillesoße</b> (Weizen, Ei, Soja) 	<b>Paniertes Maisschnitzel</b> (Weizen, Ei) <b>Ofenkartoffel mit Kräuterdip</b> (Ei, Soja) <b>Rohkost Mix</b> <b>Obst</b> 
Woche 3	<b>Putenragout</b> (Sellerie) <b>Reisnudeln</b> (Weizen) <b>Blumenkohl</b> <b>Obst</b> 	<b>Falafel</b> <b>Humus</b> (Sesam) <b>Couscous</b> (Weizen) <b>israelischer Salat</b> <b>Schokoladenpudding</b> (Soja) 	<b>Hähnchenschenkel</b> <b>Im Ofen gebacken</b> <b>Bratensoße</b> (Sellerie), <b>Makkaroni</b> (Weizen) <b>Maiskolben</b> <b>Obst</b> 	<b>Lachs aus dem Ofen</b> (Fisch) <b>Kräutersoße</b> (Weizen, Soja) <b>Kartoffelpüree</b> <sup>1</sup> <b>Brokkoli</b> <b>Obst</b> 	<b>Gemüsefrikadelle</b> (Weizen, Ei, Sellerie) <b>Paprikasoße, Parboiled-Reis</b> <b>Gemischter Blattsalat mit Orangen-Dressing</b> (Ei, Soja) <b>Obst</b> 
Woche 4	<b>1 Schnitzel von der Hähnchenbrust</b> (Weizen, Ei) <b>Bratenrahmsoße</b> (Sellerie, Soja) <b>Couscous</b> (Weizen) <b>Maisgemüse</b> <b>Obst</b> 	<b>Gemüse-Burekas</b> (Weizen, Ei) <b>Senfsoße</b> (Weizen, Soja) <b>Vollkornreis</b> <b>Gurkensalat</b> <b>Obst</b> 	<b>Rindergeschnitzeltes</b> (Sellerie, Soja) <b>Bulgur</b> (Weizen) <b>Karottengemüse</b> <b>Obst</b> 	<b>Backfisch vom Rotbarsch</b> (Fisch, Weizen, Ei) <b>Remouladensoße</b> (Ei, Soja) <b>Risolée-Kartoffel</b> <sup>1</sup> , <b>Tomatensalat</b> <b>Marmorkuchen</b> (Weizen, Ei, Soja) 	<b>Gemüse-Bouillon</b> (Sellerie) <b>mit Nudel-Einlage</b> <b>1 Pita</b> <b>Paprikasticks</b> <b>Obst</b> 
Woche 5	<b>Gemüse-Eintopf</b> (Sellerie) <b>mit Kartoffeln</b> <sup>1</sup> und <b>2 Wiener Geflügelwürstchen</b> <b>Brötchen</b> (Weizen) <b>Gurkensticks</b> <b>Obst</b> 				

**Zusatzstoffe:**

<sup>1</sup> Enthält Natriumsulfat, Schwefeldioxid

<sup>2</sup> Enthält Glutamat

 **Neue Gerichte**

*Laut Lieferanten können die Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.*

*Für Allergiker werden die Allergene für Frühstück und Imbiss in den Einrichtungen dokumentiert, bitte sprechen Sie die Leitungen an.*

Für Allergiker werden die Rezepturen der Gerichte individuell abgeleitet und soweit es möglich ist dem Speiseplan angepasst.