

Name der Einrichtung:
Stadtteilschule Walddörfer, Stadtteilschule Bergstedt, WDG, CVO, Anne Frank, Rissen

KW 45-Speiseplan vom 07.11. bis 11.11.2022

	DGE-Menü	Menü „Klassik“
Montag	Rahmspinat ⁷ mit 2 gekochten Eier ³ und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes ⁷ mit Champignons in Rahmsauce ⁷ mit Reis
Dienstag	Penne ^{1a} mit Rinderhack-Möhrensauce und Parmesan ⁷	Fischfrikadelle ^{1a,4,7,10} mit Kartoffeln, Kräuterquark ⁷ und Tomatensalat ¹⁰
Mittwoch	Ofengemüse von Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Champignons mit Oregano und Thymian dazu Kartoffelgratin ⁷ mit Käse ⁷ überbacken	Vegi Burger ^{1a,3} im Vollkornbrötchen ^{1alle} mit Gurke, Tomate und Kräuterquark ⁷ , dazu Kartoffelecken
Donnerstag	Drillinge mit Schale gegart, dazu Gurkensalat ¹⁰ und Kräuterquark ⁷	Weißkohl-Hackeintopf mit Kartoffeln
Freitag	Fischfilet ⁴ mit Senfsauce Rahmkarotten und Kartoffeln	Möhren-Hähnchenragout ⁷ mit Creme-Fraiche ⁷ und Reis

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



KW 46-Speiseplan vom 14.11. bis 18.11.2022

	DGE-Menü	Menü „Klassik“
Montag	Bio-Ravioli ^{1a,9} „Verdura“ in leichter Tomatensauce	Hühnersuppe mit Sup- pengemüse ⁹ und Reis
Dienstag	Grüner Bohnen Eintopf mit Rindfleisch, Kartof- feln dazu ein Vollkorn- brötchen ^{1alle}	Fischburger ^{1a,4} mit To- mate, Gurke, Eisbergsa- lat und Vollkornbröt- chen ^{1alle} , Kartoffelecken und Remoula- densauce ^{3,7}
Mittwoch	Penne ^{1a} mit Erbsen und Tomatensauce, geriebener Käse ⁷	3 Bio-Cevapcici Geflügel mit Reis und punter Tomaten-Gemü- sepfanne
Donnerstag	Kaiserschmarrn ^{1a,3,7} ohne Rosinen mit Apfel- kompott	Rinderhackbraten ^{1a,3,10} mit Bratensauce, Kar- toffelpüree ⁷ und Blu- menkohl-Gemüse
Freitag	Seelachsfilet ⁴ mit Fen- chel-Rahmsauce ⁷ und Salzkartoffeln	Fleischbällchen ^{1,3,10} in mediterraner Gemüse- Tomatensauce mit Zuc- chini und Aubergine dazu Vollkornreis

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.

KW 47-Speiseplan vom 21.11. bis 25.11.2022

	DGE-Menü	Menü „Klassik“
Montag	Kartoffelsuppe mit Bio-Gemüse und Kartoffelwürfel	Rindergulasch mit Paprikastreifen und Gabelspaghetti ^{1a}
Dienstag	Bio-Gabelspaghetti ^{1a} mit Käse ⁷ -Puten-Schinkensauce ⁷	Geflügelschnitzel ^{1a} mit Bio-Erbesen-Wurzel-Rahmgemüse ⁷ und Kartoffeln
Mittwoch	Vegetarisch gefüllte Zucchini ⁷ auf Tomaten-Reis	Lasagne Bolognese ^{1a,9} mit Käse ⁷ gratiniert
Donnerstag	Fischstäbchen ^{1a,4} mit Kartoffelpüree ⁷ und Erbsengemüse	Hähnchencurry ⁷ mit Früchten und Reis
Freitag	Hörnchennudeln ^{1a} mit Soja ⁶ -Bolognese und Gemüsewürfel ⁹	Seelachsfilet ^{1a} mit ⁷ Wok Gemüse und Vollkornreis

1= Gluten haltiges Getreide (**1a** Weizen, **1b** Roggen, **1c** Gerste, **1d** Hafer, **1e** Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (**5a** Mandeln, **5b** Haselnüsse, **5c** Walnüsse, **5d** Cashewnüsse, **5e** Pecannüsse, **5f** Paranüsse, **5g** Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.

KW 48-Speiseplan vom 28.11. bis 02.12.2022

	DGE-Menü	Menü „Klassik“
Montag	Quarkkeulchen ^{1,3,7} mit Apfel-Birnen-Kompott	Bio-Fischfilet ^{1a,4} mit Möhren in Schnittlauch-Rahm ⁷ und Butterreis ⁷
Dienstag	Blumenkohlmedaillons ^{1a,3,7} mit Kartoffelpüree ⁷	Hühnerfrikassee ⁷ mit buntem Gemüse und Reis
Mittwoch	Geflügel-Bratwurst mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree ⁷ , Ketchup ¹⁰	Backfisch ^{1,3,7} mit Kartoffel-Zwiebelsalat und Gurkensticks
Donnerstag	Quinoa-Gemüse-Pfanne mit Karottensticks und Kräuterquark ⁷	Geflügel Wiener Würstchen mit Ketchup, Kartoffelpüree ⁷ und Maisgemüse
Freitag	Fischstäbchen ^{1a,4} mit italienischer Gemüsesauce und Bio-Hörnchen-Nudeln ^{1a}	Hähnchenschnitzel ^{1a} „Wiener Art“ mit Bio-Erbsen, dazu dunkle Rahmsauce ⁷ und Bio-Kartoffeln

1= Gluten haltiges Getreide (**1a** Weizen, **1b** Roggen, **1c** Gerste, **1d** Hafer, **1e** Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (**5a** Mandeln, **5b** Haselnüsse, **5c** Walnüsse, **5d** Cashewnüsse, **5e** Pecannüsse, **5f** Paranüsse, **5g** Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



KW 49-Speiseplan vom 05.12. bis 09.12.2022

	DGE-Menü	Menü „Klassik“
Montag	Vegetarisch gefüllte Paprika ^{1a,3,9} mit Vollkornreis und Tomatensauce	Putengeschnetzeltes ⁷ mit Champignons in Rahmsauce ⁷ mit Reis
Dienstag	Hähnchenragout ⁷ mit Möhrengemüse und Creme-Fraiche ⁷ und Reis	Fischfrikadelle ^{1a,4,7,10} mit Kartoffel, Kräuter-quark ⁷ und Tomatensalat ¹⁰
Mittwoch	Semmelknödel ^{1a,7} mit Kräuter-Pfifferling-Rahm dazu Gurken-Creme-Fraiche Salat mit Dill	Kartoffelknödel mit Waldpilz-Hähnchen-Ragout ⁷
Donnerstag	Kaiser-Germknödel ^{1a,1b,7} mit Pflaumenkompott	Hähnchen-Dinos ^{1a} mit Curry-Rahm ⁷ -Blumenkohl und Butterkartoffeln ⁷
Freitag	Fischfilet ⁴ mit Petersilien-Rahmkarotten ⁷ und Reis	Penne ^{1a} mit Rinderhack-Möhrensauce und Parmesan ⁷

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



KW 50-Speiseplan vom 12.12. bis 16.12.2022

	DGE-Menü	Menü „Klassik“
Montag	Gnocci ^{1a} mit Gemüseratatouille und geriebener Käse ⁷	Hühnersuppe mit Suppengemüse ⁹ und Reis
Dienstag	3erlei Bohnen-Eintopf mit Fladenbrot ^{1 alle} und Geflügel-Wiener Würstchen ¹²	Vollkornnudeln mit Tomaten-Thunfischsauce ⁴
Mittwoch	Gemüse-Reispfanne mit Kräuterquark ⁷	3 Bio-Cevapcici Geflügel mit Reis und bunter Tomaten-Gemüsepfanne
Donnerstag	Kaiserschmarrn ^{1a,3,7} ohne Rosinen mit Apfelpompott	Tomatencremesuppe mit Wiener Würstchen ¹² und Reis
Freitag	Fischburger ^{1a,4} mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Vollkornbrötchen ^{1alle} , Kartoffelecken und Remouladensauce ^{3,7}	Hähnchenschenkel mit Bratensauce, Kartoffeln und Möhrengemüse

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte


12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.


Weihnachtsspeiseplan
KW 51-Speiseplan vom 19.12. bis 23.12.2022

Montag	Spaghetti Bolognese ^{1a} , mit Parmesan ⁷	Pizza Salami ^{1a,7} und Pizza Margarita ^{1a,3,7}
Dienstag	Bratwurst mit Kartoffelpüree, Erbsen und Wurzeln und Ketchup	2 Hotdogs mit Geflügel Wiener Würstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Remoulade und Ketchup ^{1a,3,7,9,10}
Mittwoch	Gemüse-Lasagne ^{1a} mit Käse ⁷ gratiniert	Lasagne Bolognese ^{1a,9} mit Käse ⁷ gratiniert
Donnerstag Letzter Schultag	Fisch-, Vegi- und Chicken Nuggets ¹ , mit Pommes, Coleslaw, Ketchup und Mayonnaise ^{1a,3,4,7}	Hähnchen-Pfannengyros mit Gurkensalat ¹⁰ , Reis und Kräuterquark ⁷
Freitag	Nudeln mit reiner Tomatensauce	Seelachsfilet ^{1a} mit 7 Wok Gemüse und Vollkornreis

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4= Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.