

**STS Bergstedt, STS Walddörfer, WDG, Anne Frank, CVO und Rissen**

**KW 1-Speiseplan vom 01.01. bis 05.01.2024**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“	Dessert
<b>Montag</b>	Erbsen-Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfel	Rindergulasch mit Paprikastreifen und Gabelspaghetti <sup>1a</sup>	Saisonales Obst
<b>Dienstag</b>	Hähnchencurry <sup>7</sup> mit Früchten und Vollkorn Reis	Penne <sup>1a</sup> mit Tomaten-Fetakäse <sup>7</sup> -Sauce	Pfirsich-Joghurt und Rohkost
<b>Mittwoch</b>	Eierpfannkuchen <sup>1a,3,7</sup> mit Erdbeerkompott	Lasagne Bolognese <sup>1a,9</sup> mit Käse <sup>7</sup> gratiniert	Saisonales Obst
<b>Donnerstag</b>	Seelachsfilet <sup>1a</sup> mit Wok Gemüse und Vollkornreis	Geflügel Wiener Würstchen mit buntem Nudelsalat <sup>1a,3,7,10</sup>	Wackelpudding und Rohkost
<b>Freitag</b>	Hörnchennudeln <sup>1a</sup> mit Soja <sup>6</sup> -Bolognese und Gemüsewürfel <sup>9</sup>	Fischstäbchen <sup>1a,4</sup> mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> und Erbsengemüse	Saisonales Obst

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.

STS Bergstedt, STS Walddörfer, WDG, Anne Frank, CVO und Rissen

**KW 2-Speiseplan vom 08.01. bis 12.01.2024**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“	Dessert
<b>Montag</b>	Kartoffelpuffer <sup>1a,3</sup> mit Apfelmus	Bio-Fischfilet <sup>1a,4</sup> mit Möhren in Schnittlauch-Rahm <sup>7</sup> und Butterreis <sup>7</sup>	Saisonales Obst
<b>Dienstag</b>	Gabelspaghetti <sup>1a</sup> mit Sojabolognese <sup>6,9</sup> und Parmesan <sup>7</sup>	Hühnerfrikassee <sup>7</sup> mit buntem Gemüse und Reis	Vanille-Joghurt <sup>7</sup> und Rohkost
<b>Mittwoch</b>	Geflügel-Bratwurst mit Erbsen, Ketchup <sup>10</sup> und Kartoffelpüree <sup>7</sup>	Kabeljaufilet <sup>4</sup> in Eihülle <sup>3</sup> auf Tomaten-Ratatouille und Kartoffeln	Saisonales Obst
<b>Donnerstag</b>	Kartoffelgratin <sup>7</sup> überbacken mit Käse <sup>7</sup> , dazu Bio-Linsen-Gemüse	Mini-Frikadelle <sup>1a</sup> vom Rind mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> und Gurkensalat <sup>10</sup>	Apfelmus und Rohkost
<b>Freitag</b>	Hokifilet <sup>1a,4</sup> mit italienischer Gemüsesauce und Vollkorn-Nudeln <sup>1a</sup>	Hähnchenschnitzel <sup>1a</sup> „Wiener Art“ mit Bio- Erbsen, dazu dunkle Rahmsauce <sup>7</sup> und Bio- Kartoffeln	Saisonales Obst

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.

**STS Bergstedt, STS Walddörfer, WDG, Anne Frank, CVO und Rissen**

**KW 3-Speiseplan vom 15.01. bis 19.01.2024**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“	Dessert
<b>Montag</b>	Bio-Gabelspaghetti <sup>1a</sup> mit Sojabolognese <sup>6,9</sup> und Parmesan <sup>7</sup>	Kabeljaufilet <sup>4</sup> in Eihülle auf Tomaten-Ratatouille und Kartoffeln	Saisonales Obst
<b>Dienstag</b>	Bio-Erbsen-Gemüsesuppe mit Vollkornbrötchen <sup>1alle</sup>	Mini-Frikadelle <sup>1a</sup> vom Rind mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> und Gurkensalat <sup>10</sup>	Vanille-Joghurt <sup>7</sup> und Rohkost
<b>Mittwoch</b>	Hühnerfrikassee <sup>7</sup> mit buntem Gemüse und Reis	Backfisch <sup>1a,4</sup> mit italienischer Gemüsesauce und Bio-Hörnchen-Nudeln <sup>1a</sup>	Saisonales Obst
<b>Donnerstag</b>	Kartoffelgratin <sup>7</sup> überbacken mit Käse <sup>7</sup> , dazu Bio-Linsengemüse	Geflügel-Bratwurst mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <sup>7</sup> , Ketchup <sup>10</sup>	Apfelmus und Rohkost
<b>Freitag</b>	Hokifilet <sup>1a,4</sup> mit Erbsen in Schnittlauch-Rahm <sup>7</sup> und Vollkornreis	Hähnchenschnitzel <sup>1a</sup> „Wiener Art“ mit Bio-Erbsen, dazu dunkle Rahmsauce <sup>7</sup> und Bio-Kartoffeln	Saisonales Obst

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.

**STS Bergstedt, STS Walddörfer, WDG, Anne Frank, CVO und Rissen**

**KW 4-Speiseplan vom 22.01. bis 26.01.2024**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“	Dessert
<b>Montag</b>	Vollkorn-Penne <sup>1a</sup> mit Erbsen und Tomatensauce, geriebener Käse <sup>7</sup>	Hühnersuppe mit Suppengemüse <sup>9</sup> und Reis	Saisonales Obst
<b>Dienstag</b>	Rinderhackbraten <sup>1a,3,10</sup> mit Bratensauce, Kartoffelpüree <sup>7</sup> und Brechbohen-Gemüse	Fischburger <sup>1a,4</sup> mit Tomate, Gurke, Salat und Vollkornbrötchen <sup>1alle</sup> Wedges und Remouladensauce <sup>3,7</sup>	Vanillequark <sup>7</sup> und Rohkost
<b>Mittwoch</b>	Spätzle <sup>1a,3</sup> mit Käse-Brokkolisauce <sup>7</sup> und Gurkenrohkost	3 Bio-Cevapcici Geflügel mit Reis und bunter Tomaten-Gemüsepfanne	Saisonales Obst
<b>Donnerstag</b>	Kaiserschmarrn <sup>1a,3,7</sup> ohne Rosinen mit Apfelpotpott	Sternchennudelsuppe <sup>1a</sup> mit buntem Gemüse und Fleischklößchen <sup>1a</sup> (Geflügel)	Milchreis <sup>7</sup> und Rohkost
<b>Freitag</b>	Hokifilet <sup>1a,4</sup> mit Broccoli, Gewürz-Rahmsauce <sup>7</sup> und Salzkartoffeln	Hähnchenschenkel mit Bratensauce, Kartoffeln und Möhrengemüse	Saisonales Obst

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.

STS Bergstedt, STS Walddörfer, WDG, Anne Frank, CVO und Rissen

**KW 5-Speiseplan vom 29.01. bis 02.02.2024**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“	Dessert
<b>Montag</b>	Ofen-Röstkartoffeln mit Sour-Creme <sup>7</sup> und gemischtem Salat und Dressing <sup>10</sup>	Rindergulasch mit Paprikastreifen und Gabelspaghetti <sup>1a</sup>	Saisonales Obst
<b>Dienstag</b>	Geflügelschnitzel <sup>1a</sup> mit Bio-Erbesen-Wurzel-Rahmgemüse <sup>7</sup> und Kartoffeln	Gabelspaghetti <sup>1a</sup> mit Käse <sup>7</sup> -Puten-Schinkensauce <sup>7</sup>	Pfirsich-Joghurt <sup>7</sup> und Rohkost
<b>Mittwoch</b>	Eierpfannkuchen <sup>1a,3,7</sup> mit Erdbeerkompott	Lasagne Bolognese <sup>1a,9</sup> mit Käse <sup>7</sup> gratiniert	Saisonales Obst
<b>Donnerstag</b>	Fischstäbchen <sup>1a,4</sup> mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> und Tomatensalat <sup>10</sup>	Hähnchencurry <sup>7</sup> mit Früchten und Reis	Wackelpudding und Rohkost
<b>Freitag</b>	Vollkornnudeln <sup>1a</sup> mit Soja <sup>6</sup> -Bolognese und Gemüsewürfel <sup>9</sup>	Seelachsfilet <sup>1a</sup> mit <sup>7</sup> Wok Gemüse und Vollkornreis	Saisonales Obst

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.

**STS Bergstedt, STS Walddörfer, WDG, Anne Frank, CVO und Rissen**

**KW 6-Speiseplan vom 05.02. bis 09.02.2024**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“	Dessert
<b>Montag</b>	Rahmspinat <sup>7</sup> mit 2 gekochten Eier <sup>3</sup> und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes <sup>7</sup> mit Champignons in Rahmsauce <sup>7</sup> mit Reis	Saisonales Obst
<b>Dienstag</b>	Möhren-Hähnchenragout <sup>7</sup> mit Creme-Fraiche <sup>7</sup> und Reis	Fischfrikadelle <sup>1a,4,7,10</sup> mit Kartoffel, Kräuter-quark <sup>7</sup> und Tomatensalat <sup>10</sup>	Vanillepudding <sup>1a,7</sup> und Rohkost
<b>Mittwoch</b>	Gemüse-Vollkornbratling <sup>1a,3,9,10</sup> mit buntem Nudelsalat <sup>1a,3,10</sup>	Vegi Burger <sup>1a,3</sup> im Vollkornbrötchen <sup>1alle</sup> mit Gurke, Tomate und Kräuterquark <sup>7</sup> , dazu Kartoffelecken	Saisonales Obst
<b>Donnerstag</b>	Pesto <sup>5d</sup> -Vollkornnudeln <sup>1a</sup> mit Erbsen und Parmesan <sup>7</sup>	Hähnchen-Dinos <sup>1a</sup> mit Curry-Rahm <sup>7</sup> -Blumenkohl und Butterkartoffeln <sup>7</sup>	Erdbeer-Joghurt <sup>7</sup> und Rohkost
<b>Freitag</b>	Fischli <sup>1a</sup> – paniertes Seehecht mit Curcumarahmkarotten <sup>7</sup> und Linsenreis <sup>13</sup>	Penne <sup>1a</sup> mit Rinderhack-Möhrensauce und Parmesan <sup>7</sup>	Saisonales Obst

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.

**STS Bergstedt, STS Walddörfer, WDG, Anne Frank, CVO und Rissen**

**KW 7-Speiseplan vom 12.02. bis 16.02.2024**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“	Dessert
<b>Montag</b>	Drillinge mit Schale gegart, dazu Gurkensalat <sup>10</sup> und Kräuterquark <sup>7</sup>	Putengeschnetzeltes <sup>7</sup> mit Champignons in Rahmsauce <sup>7</sup> mit Reis	Saisonales Obst
<b>Dienstag</b>	Penne <sup>1a</sup> mit Rinderhack-Möhrensauce und Parmesan <sup>7</sup>	Ganzer Maiskolben mit Butterkartoffeln <sup>7</sup> und Tomatensalat <sup>10</sup>	Vanillepudding <sup>1a,7</sup> und Rohkost
<b>Mittwoch</b>	Pesto <sup>5d</sup> -Vollkornnudeln <sup>1a</sup> mit Parmesan <sup>7</sup>	Fischfrikadelle <sup>1a,4,7,10</sup> mit Kartoffel, Kräuterquark <sup>7</sup> und Tomatensalat <sup>10</sup>	Saisonales Obst
<b>Donnerstag</b>	Rahmspinat <sup>7</sup> mit 2 gekochten Eier <sup>3</sup> und Salzkartoffeln	Hähnchen-Dinos <sup>1a</sup> mit Curry-Rahm <sup>7</sup> -Blumenkohl und Butterkartoffeln <sup>7</sup>	Erdbeer-Joghurt <sup>7</sup> und Rohkost
<b>Freitag</b>	Fischli <sup>1a</sup> – paniertes Seehecht mit Curcumarahmkarotten <sup>7</sup> und Linsenreis <sup>13</sup>	Möhren-Hähnchenragout <sup>7</sup> mit Creme-Fraiche <sup>7</sup> und Reis	Saisonales Obst

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.

**STS Bergstedt, STS Walddörfer, WDG, Anne Frank, CVO und Rissen**

**KW 8-Speiseplan vom 19.02. bis 23.02.2023**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“	Dessert
<b>Montag</b>	Gemüse-Ravioli <sup>1a,9</sup> mit Erbsen und Tomatensauce	Sternchennudelsuppe <sup>1a</sup> mit buntem Gemüse und Fleischklößchen <sup>1a</sup> (Geflügel)	Saisonales Obst
<b>Dienstag</b>	Hühnersuppe mit Suppengemüse <sup>9</sup> und Reis	Fischburger <sup>1a,4</sup> mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Vollkornbrötchen <sup>1alle</sup> , Kartoffelecken und Remoulade <sup>3,7</sup>	Vanillequark <sup>7</sup> und Rohkost
<b>Mittwoch</b>	Kaiserschmarrn <sup>1a,3,7</sup> ohne Rosinen mit Apfelkompott	3 Bio-Cevapcici Geflügel mit Reis und bunter Tomaten-Gemüsepfanne	Saisonales Obst
<b>Donnerstag</b>	Penne <sup>1a</sup> mit Erbsen und Tomatensauce, geriebener Käse <sup>7</sup>	Rinderhackbraten <sup>1a,3,10</sup> mit Bratensauce, Kartoffelpüree <sup>7</sup> und Blumenkohl-Gemüse	Milchreis <sup>7</sup> und Rohkost
<b>Freitag</b>	Hokifilet „Müllerin“ mit Broccoli, Gewürz-Rahmsauce <sup>7</sup> und Salzkartoffeln	Hähnchenschenkel mit Bratensauce, Kartoffeln und Möhrengemüse	Saisonales Obst

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.