



Speiseplan für unser Mittagessen im Winter (Woche 1)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>
Buntes Blechgemüse mit Kräuter Quark Dip und Forelle	Kartoffelsuppe mit Würstchen	Puten-Sahne-Gulasch auf Vollkornnudeln	Möhrencreme Suppe mit Backerbsen (vegetarisch)	Fischstäbchen mit Polenta und buntem Gemüse
Bunter Obstteller	Milchreis mit Kompott und Apfelmus	Rohkost mit Quark- Kräuter-Dip	Selbstgemachter Schoko- Pudding mit Obst	Obst mit Schokolade überzogen
Allergene: M, Ei, F,G	Allergene: Ei, M, S, G, Se	Allergene: M, S, Se, G, Ei	Allergene: Se, M, G, Ei	Allergene: M, Se, G, S,F



Speiseplan für unser Mittagessen im Winter (Woche 2)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Mittagessen:</i> Kohlrabi- Eintopf mit Würstchen Apfel Streusel mit Vanillesoße Allergene: Se, M, G	<i>Mittagessen:</i> Gemüseeintopf mit Reis (vegetarisch) Selbstgebackener Käsekuchen Allergene: Se, G , M	<i>Mittagessen:</i> Forelle mit Kartoffelbrei und buntem Gemüse Obst - Jogurt Allergene: Se, M, F, G	<i>Mittagessen:</i> Grünkernbolognese mit Vollkornnudeln und Salat (vegetarisch) Bunter Obstteller Allergene: Ei, M, Se, G	<i>Mittagessen:</i> Gaisburger Marsch (Rindfleisch, Schweinefleisch, Kartoffeln, Spätzle und Gemüse) Obstsalat Allergene: G, M, Se, Ei



Speiseplan für unser Mittagessen im Winter (Woche 3)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>
Pfannkuchen mit Apfelmus	Kartoffel- Gratin mit selbstgemachtem Kräuterquark mit Rohkost (vegetarisch)	Nudeln mit Schinken und Erbsen dazu Rohkost mit Dip	Graupen- Gemüse- Suppe mit selbstgebackenen Vollkorn- Brot (vegetarisch)	Geplatzte Kohlroulade (Schweine- und Rinderhack mit Weißkohl) dazu Salzkartoffeln und Salat
Rohkost mit Dip	Obstsalat mit Rosinen und Nüssen	Obst	Grießbrei mit Apfelmus	Obst- Quark
Allergene: M, Sf, G, Ei, N	Allergene: Se, M, Sf, G, N	Allergene: G, M, Se, Ses	Allergene: M, Ei, Ses, Se, G	Allergene: G, Sf, F, M, N



Speiseplan für unser Mittagessen im Winter (Woche 4)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Mittagessen:</i> Gebackenes Seelachsfilet mit Reis und Gemüse der Saison Obstsalat mit Nüssen Allergene: G, M, Ei, So, F	<i>Mittagessen:</i> Gemüse- Kühle mit Bratkartoffeln und Salat Selbstgemachter Apfelkuchen Allergene: G, Ei, M	<i>Mittagessen:</i> Chili con Carne (Schweine- und Rinderhack, Kidneybohnen, Mais) mit Reis und Salat Selbstgemachter Schokopudding Allergene: G, Ei, Sf, Se, M	<i>Mittagessen:</i> Grünkernsuppe mit Brot (vegetarisch) Hirsecreme mit Apfelmus Allergene: Ei, M, Se, G	<i>Mittagessen:</i> Nudeleintopf mit Hühnerbrühe und Hähnchen- Fleisch mit Gemüse Bunter Obstteller Allergene: M, Ei, G, Se



Speiseplan für unser Mittagessen im Winter (Woche 5)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Mittagessen:</i> Kartoffel-Kräuter-Seelachs-Suppe mit selbstgebackenem Vollkorn- Brot Apfelmus mit Sahne Allergene: M, Sf, G, N, F	<i>Mittagessen:</i> Selbstgemachte Maultaschen in der Brühe mit Gemüse und selbstgemachtem Kartoffelsalat Vanillepudding mit Kirschen Allergene: Se, M, Sf, Ei,G	<i>Mittagessen:</i> Gefüllte Paprika mit Bulgur und Schafskäse, dazu bunter Salat Obst Allergene: G, M, Se, Ses, N	<i>Mittagessen:</i> Pizza Margaritha mit Quark-Öl-Teig, dazu Rohkost mit Quark- Dip Bunter Obstteller Allergene: M, Ei, Ses, Se, G	<i>Mittagessen:</i> Linseneintopf mit Spätzle und Würstchen (Schwein) Selbstgemachtes Kompott Allergene: G, Sf, M, N, Se, Ei



Speiseplan für unser Mittagessen im Winter (Woche 6)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Mittagessen:</i> Wildgulasch (Reh/Wildschwein) mit selbstgemachten Thüringer Kartoffelklößen an Preiselbeer- Birnen, dazu ein bunter Salat Bunter Obstteller Allergene: M, Sf, Se, G (Weizenmehl), Ei	Mittagessen: Bandnudeln mit Steckrüben- Rahmgemüse, dazu ein Gurkensalat Selbstgemachtes Tiramisu Allergene: Se, M, Sf, Ei, G (Hartweizengrieß, Weizenmehl)	<i>Mittagessen:</i> Würfelkartoffeln mit Salsa Creolla (Kartoffeln mit Tomaten, Mais, Steckrübe, Paprika und Gemüsedressing) dazu gebratenes Lachsfilet Gemischte Früchte Allergene: F, Se	Mittagessen: Pastinaken- Karottensuppe (vegetarisch) Kürbiswaffeln mit Apfelmus Allergene: M, Ei, Se, G (Dinkelmehl)	<i>Mittagessen:</i> Wildlasagne (Reh/ Wildschwein) dazu ein gemischter Salat mit Oliven Selbstgemachter Apfel - Jogurt Allergene: G (Hartweizengrieß, Dinkelmehl), M, Ei

Speiseplan für unser Frühstück



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Frühstück:</i> Müsli- Buffet (Haferflocken mit Leinsamen, verschiedene Flakes, Naturjogurt, Milch, Rosinen, Nüsse und buntem Obstteller) Allergene: M, G (Hafer, Weizenmehl), N	<i>Frühstück:</i> Selbstgebackenes Brot dazu ein buntes Buffet Zur Auswahl steht: Käse, Marmelade, Butter, Wurst und ein bunter Obst- und Gemüseteller Allergene: Se, M, Sf, Ei, G (Dinkel-, Roggenmehl), N	<i>Frühstück:</i> Selbstgebackenes Brot dazu ein buntes Buffet Zur Auswahl steht: Käse, Marmelade, Butter, Wurst, hartgekochte Eier und ein bunter Obst- und Gemüseteller Allergene: Se, M, Sf, Ei, G (Dinkel-, Roggenmehl), N	<i>Frühstück:</i> Toast- oder Knäckebrot mit Marmelade und Butter oder Apfelwaffeln mit Apfelmus oder selbstgemachte Sandwiches Dazu ein Obstteller Allergene: M, Ei, G (Weizen-, Dinkelmehl), N	<i>Frühstück:</i> Müsli- Buffet (Haferflocken mit Leinsamen, verschiedene Flakes, Naturjogurt, Milch, Rosinen, Nüsse und buntem Obstteller) Allergene: M, G (Hafer, Weizenmehl), N

