

SPEISEPLAN



Bestellung bis zum 16. des Vormonats abgeben.



Bleib fit mit unserer DGE-zertifizierten Menülinie!

Sie entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung und garantiert eine ernährungsphysiologisch optimal ausgewogene Menüfolge

WO	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.09.2021 03.09.2021 vom bis	A			Gemüsebällchen in milder Paprika-Sahne-Soße, dazu Zöpfli-Nudeln und geriebener Mozzarella (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Eipatty auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc)	Spinat - Sahne - Soße mit Schleifchennudeln "Farfalle", dazu Obst (V) (aw, uw, am, bc)
				Energie pro Portion: 3497 kJ, 835 kcal	Energie pro Portion: 1671 kJ, 398 kcal	Energie pro Portion: 2036 kJ, 486 kcal
	B - DGE			Seelachsfiletwürfel in Dill - Senf - Soße mit Salzkartoffeln und Gurken - Bohnen - Salat (F) (aw, uw, af, am, bc, bm)	Hähnchenbrustfilet auf Geflügelsoße, dazu Brokkoli und Bulgur (G) (3, aw, uw, am, bc)	Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschoße und Kohlrabisticks (V) (3, aw, uw, am)
				Energie pro Portion: 1363 kJ, 325 kcal	Energie pro Portion: 2026 kJ, 484 kcal	Energie pro Portion: 1971 kJ, 470 kcal
	C					
06.09.2021 10.09.2021 vom bis	A	Eierragout in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln und fein geraspelter Gurkensalat (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm)	Makkaroni Tricolore (Bunte Makkaroni) mit Käsesoße, dazu Obst (V) (1, 2, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Spirelli mit Tomaten - Frischkäse - Soße und Reibekäse, dazu Pfirsichkompott (V) (aw, uw, am, bc, 23)	Gebrautes Spinatmedaillon mit Karottensoße, dazu Kartoffelbrei und Obst (V) (aw, uw, gs, ae, am, bc, 23)	Nudelaufauf "Bolognese" mit Käse überbacken, dazu Fruchtkaltschale (R,S) (3, aw, uw, am, bc, bm, au, 23)
		Energie pro Portion: 1465 kJ, 349 kcal	Energie pro Portion: 2570 kJ, 614 kcal	Energie pro Portion: 3091 kJ, 738 kcal	Energie pro Portion: 2292 kJ, 546 kcal	Energie pro Portion: 2194 kJ, 524 kcal
	B - DGE	Brühreiseintopf mit Gemüse, dazu Sonnenblumenkernbrot und Heidelbeer - Buttermilchdessert (V) (aw, uw, nr, gb, go, am, bc, 23)	Seelachswürfel in Bechamelsoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln, Obst (F) (aw, uw, af, am, bc)	Möhrenrösti auf Weizenebly natur und Kräutersoße, dazu Weißkraut - Paprika - Salat (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Schweinebraten mit Soße, Grüne Bohnen und Kartoffelklößen (R,S) (aw, uw, am, bc, bm, 23)	Blumenkohl in Holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Fruchtkaltschale (V) (3, aw, uw, ae, am, bc)
		Energie pro Portion: 1468 kJ, 350 kcal	Energie pro Portion: 1945 kJ, 464 kcal	Energie pro Portion: 2222 kJ, 531 kcal	Energie pro Portion: 1993 kJ, 477 kcal	Energie pro Portion: 1467 kJ, 349 kcal
	C			Gekochte Fleischklopse in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln und Weißkraut - Paprika - Salat (R,S) (aw, uw, ae, am, bc)	Buchtel - Brötchen mit Dessertsoße Vanillegeschmack (V) (aw, uw, gb, ae, am)	Kaltmenü - Putenschnitzel paniert mit hausgemachtem buntem Nudelsalat und Fruchtkaltschale (G) (1, 3, aw, uw, ae, am, bm)
				Energie pro Portion: 1385 kJ, 330 kcal	Energie pro Portion: 2095 kJ, 501 kcal	Energie pro Portion: 2883 kJ, 687 kcal
13.09.2021 17.09.2021 vom bis	A	Paniertes Seelachsfilet zu holländischer Soße mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Vanillesahnepudding (F) (aw, uw, af, am, bc)	"Steakhouspfanne" mit kleinen Hacksteaks, grüne Bohnen und Barbecuesoße, dazu gebackene Kartoffeln (R,S) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Tomaten - Muschelnudel - Eintopf, dazu Ciabattabrot und Obst (V) (aw, uw, gb, ae, am, bc, 23)	Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Kirschgoghurt (V) (aw, uw, am, bc, 23)	Tomatensuppe mit Reis, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (V) (3, aw, uw, ae, am, bc, 23)
		Energie pro Portion: 2610 kJ, 623 kcal	Energie pro Portion: 3425 kJ, 816 kcal	Energie pro Portion: 1273 kJ, 303 kcal	Energie pro Portion: 2860 kJ, 683 kcal	Energie pro Portion: 3130 kJ, 747 kcal
	B - DGE	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Chinakohl - Mandarinen - Salat (S,R) (1, 15, am, bc)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen (R) (3, aw, uw, nr, am, bc, 23)	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesoße mit Vollkornreis, dazu Gurkensalat mit Joghurt dressing (F) (3, aw, uw, af, am, bc, 23)	Linsen - Gemüse - Ragout mit Bulgur, dazu Pfirsichjoghurt (V) (3, aw, uw, am, bc, 23)
		Energie pro Portion: 1534 kJ, 366 kcal	Energie pro Portion: 1778 kJ, 425 kcal	Energie pro Portion: 2016 kJ, 482 kcal	Energie pro Portion: 2251 kJ, 538 kcal	Energie pro Portion: 1926 kJ, 460 kcal
	C	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat (V) (am, 23)	Hefeklöße zu heißer Fruchtssoße mit Waldbeeren, dazu Zucker und Zimt (V) (3, aw, uw, ae, am)	Kartoffel - Spinat - Auflauf mit Käse überbacken (V) (2, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgurken und saurer Sahne, dazu Semmelknödelscheiben (R,S) (3, aw, uw, ae, am, 23)	"Campertopf" (gebratene Bratwurstscheiben mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Käsesoße), dazu Pasta - Reis - Pfanne (S) (2, aw, uw, ae, am, bc, nl, 23)
		Energie pro Portion: 1773 kJ, 423 kcal	Energie pro Portion: 2023 kJ, 483 kcal	Energie pro Portion: 943 kJ, 225 kcal	Energie pro Portion: 1451 kJ, 346 kcal	Energie pro Portion: 3020 kJ, 722 kcal

Bestellung bis zum 16. des Vormonats abgeben.



Bleib fit mit unserer DGE-zertifizierten Menüfolge!

Sie entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung und garantiert eine ernährungsphysiologisch optimal ausgewogene Menüfolge

WO	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
20.09.2021 24.09.2021 vom bis	A	Gedünstetes Seelachsfilet auf Honig - Senf - Soße, dazu Salzkartoffeln und Gurken - Bohnen - Salat (F) (3, aw, uw, af, am, bc, bm)	Gabelspaghetti "Carbonara" mit Schinken - Käse - Soße, dazu Heidelbeerjoghurt (S) (2, 3, 15, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot und Zitronenquarkspeise (V) (2, 3, aw, uw, nr, am, bc, au, 23)	"Currywurst" (Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry - Ketchup - Soße) mit Kartoffelbrei, dazu Obst (S) (3, am, bc, bm, au, 23)	Gebratene Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße auf Karotten - Erbsen - Gemüse, dazu Kartoffelbrei (G) (3, aw, uw, ae, am, bm)	
		Energie pro Portion: 1605 kJ, 382 kcal	Energie pro Portion: 2757 kJ, 659 kcal	Energie pro Portion: 1319 kJ, 315 kcal	Energie pro Portion: 2668 kJ, 637 kcal	Energie pro Portion: 2095 kJ, 500 kcal	
	B - DGE	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen - Nudeln, dazu Gurken - Bohnen - Salat (G) (3, aw, uw, ae, am, bc, bm)	Blumenkohlentopf mit Eierstichwürfeln und frischer Petersilie, dazu Roggenmischbrot und Heidelbeerjoghurt (V) (3, aw, uw, nr, ae, am, bc)	Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter - Butter - Soße und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat (F) (aw, uw, af, am, bc, 23)	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersoße, 1 Stück grüne Gurke (V) (3, aw, uw, am)	Gemüseschnitzel an Petersiliensoße mit Frischkäse und Couscous natur, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	
		Energie pro Portion: 2881 kJ, 687 kcal	Energie pro Portion: 1444 kJ, 345 kcal	Energie pro Portion: 2907 kJ, 694 kcal	Energie pro Portion: 2357 kJ, 563 kcal	Energie pro Portion: 3442 kJ, 823 kcal	
	C	Kartoffelröstlinchen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc)	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffelbrei (S) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	"Feuerfleisch" (Schweinegeschnetzeltes in herzhafter Soße mit Paprika, Gurken und Zwiebeln), dazu Butterreis (R,S) (1, 3, 5, aw, uw, am, bm, 23)	Gebackene Rucola - Süßkartoffel - Schnitte mit brauner Kräutersoße und Spätzle, dazu Obst (V) (aw, uw, gb, ae, am, bc, bm, 23)	Fleischklößchen in Tomatensoße auf Spaghettinest mit Vollkornnudeln, dazu Obst (R,S) (3, 7, aw, uw, ae, am, bc, 23)	
		Energie pro Portion: 2479 kJ, 592 kcal	Energie pro Portion: 2230 kJ, 532 kcal	Energie pro Portion: 1727 kJ, 412 kcal	Energie pro Portion: 3068 kJ, 732 kcal	Energie pro Portion: 2034 kJ, 486 kcal	
27.09.2021 30.09.2021 vom bis	A	Eintopf Bregenzer Käsesuppe mit frischem Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Laugengebäck und Kirschquarkspeise (V) (1, aw, uw, gb, am, bc)	Kaltmenü! Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu gelbe Fruchtkaltschale (S) (1, 3, aw, uw, ae, bm)	Brokkolicremesuppe, Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus (V) (3, aw, uw, ae, am, bc)	Spätzlepotopf mit Gemüse, dazu Mehrkornbrötchen und Schokopudding (V) (aw, uw, gb, gs, ae, am, bc)		
		Energie pro Portion: 2303 kJ, 549 kcal	Energie pro Portion: 2483 kJ, 592 kcal	Energie pro Portion: 1892 kJ, 452 kcal	Energie pro Portion: 1914 kJ, 458 kcal		
	B - DGE	Schweinegulasch mit Spirellinudeln, dazu Kirschquarkspeise (S) (3, aw, uw, am, bc, 23)	Blumenkohl - Käse - Stern auf Weizenebly mit feinem Gemüse und Kräutersoße, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Heringsfilethappen mit Möhrenstreifen und Apfelwürfeln, dazu Salzkartoffeln und Möhren - Apfel - Salat (F) (1, 3, 5, 6, ae, af, am, bm)	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Rohgemüsessticks (G) (1, 3, am, bm)		
		Energie pro Portion: 3208 kJ, 766 kcal	Energie pro Portion: 2414 kJ, 576 kcal	Energie pro Portion: 2051 kJ, 489 kcal	Energie pro Portion: 1796 kJ, 429 kcal		
	C	Bunter Salatteller mit Schinken - und Käsestreifen, dazu Frenchdressing und Brötchen (S) (1, 3, 15, aw, uw, gb, ae, am, bm, 23)	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu gelbe Fruchtkaltschale (V) (3, aw, uw, am, bc, 23)	Putenrollbraten mit Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (G) (3, aw, uw, am, bc)	Gemüse - Gouda - Stäbchen auf Bulgur und Zucchini - Tomaten - Ragout, dazu Schokopudding (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)		
		Energie pro Portion: 1528 kJ, 365 kcal	Energie pro Portion: 2565 kJ, 613 kcal	Energie pro Portion: 1919 kJ, 458 kcal	Energie pro Portion: 3403 kJ, 812 kcal		

Wir wünschen guten Appetit!

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Sodexo SCS GmbH

Sachsenallee 26
01723 Kesselsdorf
Tel.: 035204 40550 - Fax: 035204 40578
Internet: www.sohappy-catering.de

Name der Einrichtung:

Telefonnummer:

Kundennummer:

Datum/Unterschrift:

Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer*, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Khorasan-Weizen*, ax - enthält Hybridstämme*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap - enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch*, an - enthält Schalenfrüchte*, sa - enthält Mandeln*, sh - enthält Haselnüsse*, sw - enthält Walnüsse*, sc - enthält Kaschunüsse*, sp - enthält Pecannüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sm - enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, bm - enthält Senf*, as - enthält Sesam*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*;
Deklarierungspflichtige Stoffe und Zutaten: 1 - mit Farbstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 5 - mit Süßungsmittel(n), 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 9 - geschwärzt, 12 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - koffeinhaltig, 15 - mit Nitritpökelsalz, 25 - mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 26 - enthält Süßholz, Z - aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt;
Verbraucherinformationen: S - Schwein*, R - Rind*, F - Fisch oder Meeresfrüchte, G - Geflügel*, X - andere Tierarten*, V - vegetarisch, VN - vegan, 23 - mit Knoblauch;
*und daraus gewonnene Erzeugnisse