



1. Allergien 2. Konzepte 3. Anknüpfungspunkte 4. Geschichtsverständnis 5. Geschichtswerte 6. Geschichtswerte 7. Geschichtswerte 8. Geschichtswerte 9. Geschichtswerte 10. Geschichtswerte

Menü	Zs	All
Mo. 05.11.	I Kartoffelgulasch mit Wurzelgemüse, Basamico- Dip und Brötchen	a1, j, i
	II Puten- Rahm- Geschnetzeltes mit Broccoli in Rahmsoße, dazu Nudeln	a1, b, j
	Nachtisch: Obst	2,4 a1, b
Die. 06.11.	I Maultaschen in Tomatencremesoße mit Kräutern, dazu Rohkostsalat	2 a1, b, j, c
	II Möhren-Schnittlauchpfanne (rote/gelbe Möhre) mit Wienerwürstchen (Schw.), Kartoffelstampf	1 a1, b, j, c
	Nachtisch: Pudding	2,4 a1, b
Mi. 07.11.	I Milchreis mit Zimt und Zucker	b
	II Geflügel-Hackbraten mit Bratensoße, Rotkohl und Salzkartoffeln	1,2 a1, j, c, f
	Nachtisch: Obst	
Do. 08.11.	I Mais- Rahmspinat mit Spiralnudeln	1,2 a1, b, j, c
	II Königsberger Klopse (Schw.) süß/saurer Soße, dazu Salzkartoffeln	2 a1, b, j
	Nachtisch: Rohkost	
Fr. 09.11.	I Grüne Bohneneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeleinlage, dazu Schwarzbrot	a1, a2, j, i
	II Seehecht- Nuggets im Backteig mit Romanescosahnesoße und Kartoffeln	2,3 a1, b, j, c, g
	Nachtisch: Joghurtspeise	2,4 a1, b
Mo. 12.11.	I Vollkorn-Nudeln mit Käsecremesoße, Rohkostsalat	a1, b, j, c
	II Geflügel-Bratwurst-Brezel mit Rahmkraut und Kartoffeln	1 a1, b, j, c
	Nachtisch: Quark	2,4 b
Die. 13.11.	I Eierkuchen mit Kirschsoße	a1, b, c
	II Kürbistopf mit Hackfleisch (Schw.), dazu Butter-Reis	a1, j
	Nachtisch: Obst	
Mi. 14.11.	I Erbseneintopf von der gelben und grünen Erbse mit Gemüse und Kartoffel, Roggenbrot	a1, j
	II Panierte Jägerschnitte (Schwein) mit Tomatensoße und Nudeln	a1, b, j, f
	Nachtisch: Milchspeise	2,4 a1, b
Do. 15.11.	I Ravioli in Kräutertomatensoße	1 a1, b, j, c
	II Fischli mit Kräutersoße und Salzkartoffeln	2 a1, b, j, g
	Nachtisch: Rohkost	
Fr. 16.11.	I Broccoli- Nuß- Ecke mit Gemüsefrikassee und Kartoffelpüree	1 a1, b, j, c
	II Nudeln mit Sauce Bolognese (Schwein)	a1, b, j
	Nachtisch: Obst	



Allergene: a: enthält Glutenhaltiges Getreide - 1: Weizen - 2: Roggen - 3: Gerste - 4: Hafer
 b: enthält Milch (einschl. Laktose); c: enthält Eier; d: enthält Sesamsamen; e: enthält Erdnüsse;
 f: enthält Senf; g: enthält Fisch; h: enthält Sojabohnen; i: enthält Schalenfrüchte; j: enthält Sellerie;
 k: enthält Lupine; l: enthält Schwefeldioxid und Sulfide; m: enthält Krustentiere; n: enthält Weichtiere





Inhaltsstoffe: 1. = Eiweißstoff, 2. = Kohlenhydrate, 3. = Fettstoff, 4. = Calcium, 5. = Eisen, 6. = Vitamin A, 7. = Vitamin B1, 8. = Vitamin B2, 9. = Vitamin B6, 10. = Vitamin C, 11. = Vitamin D, 12. = Vitamin E, 13. = Vitamin K, 14. = Vitamin PP, 15. = Vitamin B12, 16. = Vitamin B9, 17. = Vitamin B5, 18. = Vitamin B3, 19. = Vitamin B2, 20. = Vitamin B1, 21. = Vitamin C, 22. = Vitamin B6, 23. = Vitamin B12, 24. = Vitamin B9, 25. = Vitamin B5, 26. = Vitamin B3, 27. = Vitamin B2, 28. = Vitamin B1, 29. = Vitamin C, 30. = Vitamin B6, 31. = Vitamin B12, 32. = Vitamin B9, 33. = Vitamin B5, 34. = Vitamin B3, 35. = Vitamin B2, 36. = Vitamin B1, 37. = Vitamin C, 38. = Vitamin B6, 39. = Vitamin B12, 40. = Vitamin B9, 41. = Vitamin B5, 42. = Vitamin B3, 43. = Vitamin B2, 44. = Vitamin B1, 45. = Vitamin C, 46. = Vitamin B6, 47. = Vitamin B12, 48. = Vitamin B9, 49. = Vitamin B5, 50. = Vitamin B3, 51. = Vitamin B2, 52. = Vitamin B1, 53. = Vitamin C, 54. = Vitamin B6, 55. = Vitamin B12, 56. = Vitamin B9, 57. = Vitamin B5, 58. = Vitamin B3, 59. = Vitamin B2, 60. = Vitamin B1, 61. = Vitamin C, 62. = Vitamin B6, 63. = Vitamin B12, 64. = Vitamin B9, 65. = Vitamin B5, 66. = Vitamin B3, 67. = Vitamin B2, 68. = Vitamin B1, 69. = Vitamin C, 70. = Vitamin B6, 71. = Vitamin B12, 72. = Vitamin B9, 73. = Vitamin B5, 74. = Vitamin B3, 75. = Vitamin B2, 76. = Vitamin B1, 77. = Vitamin C, 78. = Vitamin B6, 79. = Vitamin B12, 80. = Vitamin B9, 81. = Vitamin B5, 82. = Vitamin B3, 83. = Vitamin B2, 84. = Vitamin B1, 85. = Vitamin C, 86. = Vitamin B6, 87. = Vitamin B12, 88. = Vitamin B9, 89. = Vitamin B5, 90. = Vitamin B3, 91. = Vitamin B2, 92. = Vitamin B1, 93. = Vitamin C, 94. = Vitamin B6, 95. = Vitamin B12, 96. = Vitamin B9, 97. = Vitamin B5, 98. = Vitamin B3, 99. = Vitamin B2, 100. = Vitamin B1

Menu	Zs	SCHLEIN DECK DICH
Mo. 19.11.	I Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln II Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohlgemüse und Vollkornreis	a1, b, j, c 2 a1, b, j,
	Nachtisch: Obst	
Die. 20.11.	I Linseneintopf mit buntem Gemüse und Kartoffelstreifen, dazu Körnerbrot II Frikadelle (Schwein) mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	a1, a2, j, l 2,3 a1, b, j, c
	Nachtisch: Pudding	2,4 a1, b
Mi. 21.11.	I Grießspeise mit Zimt und Zucker II Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	a1, b a1
	Nachtisch: Obst	
Do. 22.11.	I Bohneneintopf von weißen Bohnen, mit Gemüse, Kartoffeleinlage und Toastbrot II Kasslerbraten mit brauner Soße, Butterkarotten- Erbsen und Stampfkartoffeln	a1, j, i a1, b, j, l
	Nachtisch: Joghurt	2,4 b
Fr. 23.11.	I Tortellini mit Käsefüllung an Tomatenrahmsauce und Rohkost II Seehechtfilet/ Cornflakespanade mit Schnittlauchsoße, dazu Salzkartoffeln	a1, b, j, c a1, b, j, g
	Nachtisch: Rohkost	2,4 a1, b
Mo. 26.11.	I Möhren- Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Roggenbrot II Hähnchenbrustfilet mit buntem Gemüseris (Erbsen, Champignons, Tomaten, Mais) und Buttersauce	a1,a2,a3,j, c 2 a1, b, j,
	Nachtisch: Milchspeise	2,4 a1, b
Die. 27.11.	I Hefeklöße mit Schokosauce II Wurstgulasch (Schwein) mit Hörnchennudeln	2 a1, b, a1, j, c, f
	Nachtisch: Obst	
Mi. 28.11.	I Kartoffeln in Tomatensoße mit gekochtem Ei und Gurkensalat II Hühnerfrikassee mit Möhren- Erbsengemüse, dazu Kräuterreis	a1, b, j, a1, b, j,
	Nachtisch: Quark	2,4 b
Do. 29.11.	I Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse und Buchstabennudeln und Vollkorntoast II Backfisch mit Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln	a1,a2,a3,j, c 2 a1, b, j, g
	Nachtisch: Rohkost	
Fr. 30.11.	I Gemüsebolognese mit bunten Nudeln, dazu Reibekäse II Schichtkohl mit Rinderhackfleisch in Bechamelsoße und Kartoffelschnee	3 a1, b, j, a1, j
	Nachtisch: Obst	

