

Speiseplan Januar 2022

KW - 01

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
A	Nudel *	Fischragout ^{a,f,g}	Salatteller	Gemüseschnitzel	Hefeklöße ^{a,f,j}
	Tomaten-Basilikumsoße	Reis	Eisberg, Gurke, Tomate	Erbsen/Soße	Fruchtsoße
	1 St. Eierguchen (kalt)	Götterspeise ¹	Mais, Fetakäse ¹	Kartoffeln	Gemischter Salat
			Tomatendressing	Obst	
B	Nudel ^{a,j}	Schweineschnitzel ^{a,f}	Bratklops ^{a,f,j}	Jägerschnitzel Natur	Nudeln ¹
	Tomaten-Basilikumsoße	Reispfanne	Möhren/Soße ^{a,j}	Salzkartoffel, Misch-	Käse-Sahnesoße ^{a,j}
	Schnippelwurst ^{2,3,9}	Götterspeise ¹	Dampfkartoffel	gemüse	Gemischter Salat
	Obst		Obst	Obst	

KW - 02

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
A	Bolognese	Hähnchendino, ^{f,i,j,2,4}	Senfel ^{a,f,j,m}	Pizza Margharita ^{a,j,f}	Gemüseintopf ¹
	Spirelli ^{a,j}	Bohngemüse, ^a	Petersilienkartoffeln	Eisbergsalat	Vanillepudding
	Obst	Salzkartoffel	Möhrensalat		
		Obst			
B	Vegetarische	Gemüse-Knusper Dino ^{a,f,j}	Salatteller	Backfisch ^{a,f,g}	Hühnernudeltopf ¹
	Bolognese	Erbsen/Soße	Lollo Rosso, Radieschen, Mais	Salzkartoffeln, Dillssoße	frische Petersilie
	Spirelli ^{a,j}	Salzkartoffel	Schnitzelstreifen, ^{a,f}	Brokkoli	
	Obst	Obst	Senf dressing ^m	Waffel ^{a,j,f}	Pudding ^{1,j}

KW - 03

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
A	4 St. Eierpfannkuchen ^{a,f,j}	Fischfrühdelle ^{a,f,g}	Kochklops ^{a,f,j,l}	Nudelpfanne mit *	Weißer Bohneneintopf ¹
	Apfelmus	Reis, Blumenkohl	Kapersoße	buntem Gemüse	frische Kräuter
	gemischter Salat ¹	Kräutersoße ^{a,j}	Salzkartoffel	Bechamelsauce ^{a,j}	Brot, ^{a,b,c,d,f}
		Quarkspeise ¹	Rote Bete	Obst	Joghurt ¹
B	Käsesahnesoße ^{a,j}	Leberkäse	Salatteller	Hackbraten ^{a,f,j}	Kartoffelsalat ^{j,f}
	Nudel ^a	Mischgemüse ^{a,j}	Friseesalat, Möhre, Gurke	Bohngemüse ^{a,f,j}	1 Wiener ^{2,3,4,f}
	Salat ^j	Salzkartoffel	Paprika, Chicken Drums	Salzkartoffel, Obst	
		Quarkspeise ¹	Fruchtdressing ¹		Joghurt ¹

KW - 04

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
A	Gabelspaghetti *	Pellkartoffel	3 St. Fischstäbchen ^{a,f,j}	gebackene Kartoffeln *	Kartoffel-Möhreneintopf ¹
	Tomatensoße ^{a,j}	Quark ¹	Spinat ^{1,a} Salzkartoffel	gratiniertes Gemüse ^{a,f,j}	frische Kräuter
	Kopfsalat	Farmersalat ¹	Apfelmus	Dip ¹	Brot ^{a,b,c,d,f}
	Fruchtdressing ¹	Obst		Waffel ^{a,f,j}	Rote Grütze ¹
B	Gabelspaghetti *	Bratwurst ^{2,3,9,a,j,m}	Salatteller	Schnitzel ^{a,f,j}	Milchreis ¹
	Fleischklößchen in	Kohlrabigemüse ^{a,j}	Feldsalat, Lollo bionda	Paprikasoße ^{a,f,j}	Zimt/Zucker
	Tomatensoße ^{a,f,m,j}	Salzkartoffeln	Tomate, Falaffel ^{a,f}	Salzkartoffel	Obst
	Kopfsalat, Dressing ¹	Obst	Fruchtdressing ¹	Waffel ^{a,f,j}	

KW - 05

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
A	Kartoffelecken	Reispfanne mit	Salatteller	Belegtes Brot ^{a,b,c,d,f,j}	Nudelsalat ^{a,j}
	Curry-Dip	Kidneybohnen, Mais	gemischter Salat	mit Gurke/Frischkäse	Mandarine, Mais
	Chinakohlsalat	Tomatensoße ^{a,j}	gekochte Eier ¹	Blumenkohl gratiniert ¹	Paprika, Gemüsebratling
		Obst	Kompott	Obst	Pudding ^{1,j}
B	Putengeschnetzeltes ^{a,j}	Dorschsurfer ^{a,f,g}	Jägerschnitzel paniert, ^{2,3,j,m,a}	Hähnchenunterkeule	Schmorkohl mit ^{a,f,j}
	Vollkornnudeln ^{a,f}	Reis, Dillsauce ^{a,j}	Champignonsoße ^{a,j}	Möhrengemüse ^{a,j}	Hackfleisch (Schwein)
	Chinakohlsalat ¹	Sommergemüse	Petersilienkartoffeln	Kartoffel	Petersilienkartoffel
		Obst	Kompott	Obst	Pudding ^{1,j}

Zusatzstoffe

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) Süßungsmittel 9) Phosphat 10) Säuerungsmittel 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) baurinhalten 14) gentechnisch verändert

Allergene

a) Weizen (Gluten) b) Gerste (Gluten) c) Roggen (Gluten) d) Hafer (Gluten) e) Krebstiere/Erzeugnisse f) Eier/Ei-Erzeugnisse g) Fisch/Fischerzeugnisse h) Erdnüsse/Erdnuss-Produkte i) Soja/Bohnen/Sojaerzeugnisse j) Milch/Milcherzeugnisse k) Schalenfrüchte (Nüsse) l) Sellerie/Sellerieerzeugnisse m) Senf/Senf-Produkte n) Sesam/Sesamerzeugnisse o) Schwefeldioxid/Sulphite p) Lupinen/Lupinererzeugnisse q) Weichtiere/Weichtier-Produkte

Kurzfristige Änderungen im Speiseplan vorbehalten (Bitte beachten Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen)
Beim Verantwortlichen der Essenausgabe oder beim Jugendförderverein Parchim/Lübz e.V.
03871/631937 oder per E-Mail: kueche@jfv-pch.de