




























# SPEISEPLAN



Hort – Speiseplan Juni 2020

	Montag 01.06.2020	Dienstag 02.06.2020	Mittwoch 03.06.2020	Donnerstag 04.06.2020	Freitag 05.06.2020
Woche 1	<b>Pfingstmontag</b> 	<b>Falafel</b> (Weizen) <b>Humus</b> (Sesam) <b>Pita</b> (Weizen) <b>israelischer Salat</b> <b>Vanilleeis</b> (Soja) 	<b>Hähnchen-Oberschenkel</b> <b>Im Ofen gebacken</b> <b>Bratensoße</b> (Sellerie), <b>Quinoa</b> <b>Maiskolben</b> <b>Obst</b> 	<b>Lachs aus dem Ofen</b> (Fisch) <b>Zitronensoße</b> (Weizen, Soja) <b>Risolée-Kartoffeln<sup>1</sup></b> <b>Eisbergsalat mit Essig/öl</b> <b>Obst</b> 	<b>Spaghetti</b> (Weizen) <b>mit Gemüsebolognese</b> (Sellerie) <b>Gurkensalat</b> <b>Obst</b> 
Woche 2	<b>Putenrollbraten</b> <b>mit Bratensoße</b> (Sellerie) <b>Vollkornreis</b> <b>Erbsen</b> <b>Obst</b> 	<b>Gemüsefrikadelle</b> (Weizen, Ei, Sellerie) <b>Kräutersoße</b> (Weizen, Soja) <b>Bulgur</b> (Weizen) <b>Karottensalat</b> <b>Obst</b> 	<b>Rindergeschnetzeltes</b> (Sellerie, Soja) <b>Penne</b> (Weizen) <b>Rote Bete</b> <b>Obst</b> 	<b>Fronleichnam</b> 	<b>Brückentag</b> 
Woche 3	<b>Frikadelle</b> (Weizen, Ei) von Rind und Pute <b>Paprikasoße</b> (Sellerie) <b>Basmatireis</b> <b>Tomatensalat</b> <b>Obst</b> 	<b>Panierter Blumenkohl</b> (Weizen, Ei) <b>Tomatensoße</b> <b>vorgekochter Weizen</b> <b>Gurkensalat</b> <b>Mamorkuchen</b> (Weizen, Ei, Soja) 	<b>Puten-Curry</b> (Sellerie, Soja) <b>Buchweizen</b> <b>Karottengemüse</b> <b>Obst</b> 	<b>Backfisch vom Rotbarsch</b> (Fisch, Weizen, Ei) <b>Remouladensoße</b> (Ei, Soja) <b>gedämpfte Kartoffeln<sup>1</sup>, Brokkoli</b> <b>Obst</b> 	<b>Gemüseragout</b> (Weizen, Soja) <b>Bulgur</b> (Weizen) <b>Radieschensalat</b> <b>Obst</b> 
Woche 4	<b>Makkaronis</b> (Weizen) <b>mit Rinder-Bolognesesoße</b> (Sellerie) <b>gemischter Blattsalat</b> <b>mit Kräuter-Dressing</b> <b>Obst</b> 	<b>Linsenbratlinge</b> (Weizen, Ei, Sellerie) <b>Paprikarahmsoße</b> (Soja) <b>Kartoffelpüree<sup>1</sup></b> <b>Krautsalat</b> <b>Obst</b> 	<b>Hähnchenbrustfilet</b> <b>mit Bratensoße</b> (Sellerie) <b>Cous Cous</b> (Weizen) <b>grüne Bohnen</b> <b>Obst</b> 	<b>Fischfrikadelle vom Viktoriabarsch</b> (Fisch, Weizen, Ei) <b>Dillsoße</b> (Weizen, Soja) <b>Curcuma-Reis</b> <b>Romanesco</b> <b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b> (Soja) 	<b>Gekochte Eier</b> <b>Frankfurter Grüne Soße</b> (Ei, Soja) <b>Salzkartoffeln<sup>1</sup></b> <b>Karottensticks</b> <b>Obst</b> 
Woche 5	<b>Hausgemachte Rindswurst</b> <b>Ketchup</b> (Sellerie) <b>Vollkornbrötchen</b> (Weizen) <b>Kartoffelsalat<sup>1</sup></b> <b>Gurkensticks</b> <b>Obst</b> 	<b>Gemüseauflauf</b> (Ei, Soja) <b>mit Tomatensoße</b> <b>Basmatireis</b> <b>gelbe Paprikasticks</b> <b>Mango-Sorbet</b> 			

**Zusatzstoffe:**

<sup>1</sup> Enthält Natriumsulfit, Schwefeldioxid

<sup>2</sup> Enthält Glutamat

 **Neue Gerichte**

*Laut Lieferanten können die Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.*

*Für Allergiker werden die Allergene für Frühstück und Imbiss in den Einrichtungen dokumentiert, bitte sprechen Sie die Leitungen an.*

Für Allergiker werden die Rezepturen der Gerichte individuell abgeleitet und soweit es möglich ist dem Speiseplan angepasst.

Wasser als Getränk steht im Hort zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten