















Speiseplan April

Name:

Tag	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (Vegetarische Vollkost)	Tag	Menü 1	Menü 2
01.04.2020	Gemüseintopf ¹⁸ mit Hackfleischbällchen (Schwein/Rind) Brötchenvariationen ^{12A} , Pudding ^{11,12A} mit Haselnussgeschmack	Kaiserschmarrn ^{10,12A} mit Apfelmus ³ ,  Kohlrabisticks, Pudding ^{11,12A} mit Haselnussgeschmack	01.04.2020		
02.04.2020	Gebratenes Schollenfilet, Reismudeln ^{12A} ,  Tomatensoße ^{12A} mit Stückchen, frisches gemischtes Obst	veget. Paprikaschote ^{15,17} , Letscho, Wildreis,  grüner Salat & Dressing ¹¹ , frisches gemischtes Obst	02.04.2020		
03.04.2020	Geflügelbratwurst, Kräuterstampf ¹¹ , Gurken-  Tomatensalat, Milch ¹¹ mit Vanillegeschmack	 Schmorgurken ¹¹ mit Paprikastreifen, Petersilienkartoffeln, Backcamembert ^{11,12A} , Milch ¹¹ mit Vanillegeschmack	03.04.2020		
06.04.2020	Ferien	Ferien	06.04.2020		
07.04.2020	Ferien	Ferien	07.04.2020		
08.04.2020	Ferien	Ferien	08.04.2020		
09.04.2020	Ferien	Ferien	09.04.2020		
10.04.2020	Ferien	Ferien	10.04.2020		
13.04.2020	Ferien	Ferien	13.04.2020		
14.04.2020	Ferien	Ferien	14.04.2020		
15.04.2020	Ferien	Ferien	15.04.2020		
16.04.2020	Ferien	Ferien	16.04.2020		
17.04.2020	Ferien	Ferien	17.04.2020		
20.04.2020	Wurstgulasch (Geflügel) ^{3,2} ,  Tomatensoße ^{12A} , Nudeln ^{12A} , Reibekäse ¹¹ , Apfelmus ³	Chinagemüse mit Ananas und Sprossen, Bratnudeln ^{12A} , Apfelmus ³	20.04.2020		
21.04.2020	Gebratener Fisch ^{10,12A} (Seelachs), Kräuterkartoffelstampf ¹¹ ,  Tomaten-Gurkensalat, frisches gemischtes Obst	Topfenknödel ^{11,12A} mit Fruchtfüllung, Vanillesoße ¹¹ ,  Paprikasticks, frisches gemischtes Obst	21.04.2020		
22.04.2020	Putenbratwurst ³ , Schmorkohl, Petersilienkartoffeln, Milch ¹¹ mit Bananengeschmack	 Möhrencremesuppe ^{12A} mit Croutons ^{12A} und Sauerrahm ¹¹ , Milch ¹¹ mit Bananengeschmack	22.04.2020		
23.04.2020	Kartoffelsuppe ¹⁸ mit Rindfleisch, Minivollkornbrötchen ^{12A} , Milchpudding ^{11,12A} mit Schokogeschmack & Vanillesoße ¹¹	Tortellini ^{12A} , Käsecremesoße ^{11,12A} , Möhrensalat, Milchpudding ^{11,12A} mit Schokogeschmack & Vanillesoße ¹¹	23.04.2020		
24.04.2020	Schnitzel ^{10,12A} (Schwein), Mischgemüse ¹¹ , Petersilienkartoffeln, Fruchtojoghurt ¹¹ Kirsch-Banane	 Rührei ¹⁰ , Spinat, Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt ¹¹ Kirsch-Banane	24.04.2020		
27.04.2020	Kasslerbraten ¹⁸ (Schwein), Möhregemüse, Petersilienkartoffeln, Buttermilch ¹¹ mit Vanille	Süßkartoffel-Gemüsepfanne,  Feldsalat & Dressing ¹¹ , Buttermilch ¹¹ mit Vanille	27.04.2020		
28.04.2020	Jägerschnitzel (Schwein) ^{10,12A} , Nudeln ^{12A} , Tomatensoße ^{12A} mit frischen  Tomatenwürfeln, frisches gemischtes Obst	Champignoncremesuppe ^{11,12A} , Brötchenvariationen ^{12A} , frisches gemischtes Obst	28.04.2020		
29.04.2020	Putenwürfel in süßer Senfsoße ^{12A,19} , Reis,  bunter Salat, Joghurt ¹¹ mit Banane und Schokostreuseln ¹¹	Milchreis ¹¹ , Kirschen,  Tomatenecken, Joghurt ¹¹ mit Banane und Schokostreuseln ¹¹	29.04.2020		
30.04.2020	Gulaschsuppe (Rind) ^{12A,18} , Brötchenvariationen ^{12A} , Mischobst	Senfeier in Soße ^{10,12A,13} , Petersilienkartoffeln, Mischobst	30.04.2020		

Register

Zusatzstoffe (1-8)

- ¹enthält Farbstoffe
- ²enthält Konservierungsstoffe
- ³enthält Antioxidationsmittel
- ⁴enthält Geschmacksverstärker
- ⁵geschwefelt
- ⁶gewachst
- ⁷Phosphat
- ⁸enthält Milcheiweiß

Allergene (10-23)

- ¹⁰enthält Eier
- ¹¹enthält Milch
- ¹²enthält Gluten
- ^AWeizen, ^BGerste, ^CRoggen, ^DDinkel, ^EGrünkern, ^FKamut,
- ^GEinkorn, ^HEmmer, ^IHafer
- ¹³enthält Nüsse/ Schalenfrüchte
- ^aHaselnüsse, ^bCashewnüsse, ^cParanüsse, ^dPecannüsse,
- ^eMandeln, ^fPistazien, ^gSonnenblumenkerne, ^hMohnsamen
- ¹⁴enthält Schwefeldioxid
- ¹⁵enthält Lupinen
- ¹⁶enthält Sesam
- ¹⁷enthält Soja
- ¹⁸enthält Sellerie
- ¹⁹enthält Senf
- ²⁰enthält Fisch
- ²¹enthält Krebstiere
- ²²enthält Weichtiere
- ²³enthält Erdnüsse

Abkürzungen für die Sonderkostformen:

- G** Glutenunverträglichkeit
- L** Lactoseintolleranz
- F** Fructoseunverträglichkeit
- N** Nussallergie



Aus kontrolliertem biologischem Anbau

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!
Es können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen,
die nicht gekennzeichnet sind, in unseren Lebensmitteln
vorhanden sein, worauf wir in unserer Produktion keinen Einfluss
nehmen können.

Sonderkostformen werden nur gegen Vorlage eines ärztlichen Attests gereicht!

Unser Küchenteam wünscht allen Kindern einen guten Appetit!

Die Speisenzusammenstellung
richtet sich nach den Regeln
der deutschen Gesellschaft für Ernährung.



Bei Fragen und Wünschen
stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Ev. Jugendbildungsstätte Hirschluch
15859 Storkow/Mark
033678 6950
hirschluch@jusev.de



Schulspeiseplan

für die
Schulverpflegung
Ev. Jugendbildungs- u. Begegnungsstätte
Hirschluch

April`20

Träger: Jugendhilfe & Sozialarbeit e.V.
Fürstenwalde/ Spree

03361 74777 0
www.jusev.de
jusev@jusev.de

