













Speiseplan Oktober

Speiseplan Oktober			Name:		
Tag	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (Vegetarische Vollkost)	Tag	Menü 1	Menü 2
01.10.2020	Gebr. Fisch ^{10,12A,20} (Kabeljau), Kräuterkartoffelstampf ¹¹ ,  Tomaten-Mozzarella-Salat ¹¹ , Joghurt ¹¹ „Stracciatella“	 Schmorgurken ^{11,12} mit Cherrytomaten, Reis,  Feldsalat & Dressing ¹¹ , Joghurt ¹¹ „Stracciatella“	01.10.2020		
02.10.2020	Tafelspitz ^{12A,18} (Rind), Meerrettichsoße, Schnittlauchkartoffeln,  Möhrensalat, dreierlei Obst	Kräuterquark ¹¹ , Backkartoffel, Leinöl, Rührei ¹⁰ , dreierlei Obst	02.10.2020		
05.10.2020	Gulasch ^{12A,18} (Schwein), Makkaroni ^{12A} , Farmersalat ^{11,18} , Apfelmus ³	Pikantes Kürbis Curry, Petersilienkartoffeln, Apfelmus ³	05.10.2020		
06.10.2020	Currywurstpfanne ^{2,3} (Schwein), Reis, Weißkrautsalat, frisches Obst	 Milchnudeln ^{11,12A} ,  Tomatenecken & Dip ¹¹ , frisches Obst	06.10.2020		
07.10.2020	Brühnudeln ^{12A,18} mit Gemüse und Geflügel, Vollkornbaguette ^{12C} , Pudding ^{11,12} mit Schokogeschmack und Vanillesoße ¹¹	Pilzragout ^{11,12} , Reis,  Möhrensalat, Pudding ^{11,12} mit Schokogeschmack und Vanillesoße ¹¹	07.10.2020		
08.10.2020	Putenschnitzel ^{10,12A} , Erbsengemüse ¹¹ , Petersilienkartoffeln, Quarkspeise ¹¹ Zitronengeschmack	Lauchcremesuppe ¹¹ mit Sauerrahm ¹¹ , Vollkornbaguette ^{12C} , Quarkspeise ¹¹ Zitronengeschmack	08.10.2020		
09.10.2020	Gebratener Seelachs ^{10,12,20} ,  Tomatensoße ¹² , Spirelli ^{10,12A} , Erdbeermilch ¹¹	süß-saure Eier ^{10,12} , Kartoffelpüree, Rote-Bete-Streifen, Erdbeermilch ¹¹	09.10.2020		
12.10.2020	Ferien	Ferien	12.10.2020		
13.10.2020	Ferien	Ferien	13.10.2020		
14.10.2020	Ferien	Ferien	14.10.2020		
15.10.2020	Ferien	Ferien	15.10.2020		
16.10.2020	Ferien	Ferien	16.10.2020		
19.10.2020	Ferien	Ferien	19.10.2020		
20.10.2020	Ferien	Ferien	20.10.2020		
21.10.2020	Ferien	Ferien	21.10.2020		
22.10.2020	Ferien	Ferien	22.10.2020		
23.10.2020	Ferien	Ferien	23.10.2020		
26.10.2020	Kaßlerbraten (Schwein) ^{2,4} , süßer Senf, Sauerkraut, Kartoffeln, Mischobst	veget. Kartoffelsuppe ¹⁸ mit marinierten Tofuwürfeln ¹⁷ , Minivollkornbrötchen ^{12C} , Mischobst	26.10.2020		
27.10.2020	Wurstgulasch (Geflügel), Nudeln ^{12A} , Reibekäse ¹¹ , Vanillemilch ¹¹	Pilzpfanne in Sahneseife ¹¹ , Spätzle ^{12A} ,  grüner Salat & Dressing ¹¹ , Vanillemilch ¹¹	27.10.2020		
28.10.2020	Pikanter Kürbistopf ¹⁸ mit Rindfleisch, Minivollkornbrötchen ^{12C} , Pudding ^{11,12} mit Waldfruchtgeschmack	 Rührei ¹⁰ , Spinat ¹¹ , Salzkartoffeln, Pudding ^{11,12} mit Waldfruchtgeschmack	28.10.2020		
29.10.2020	Fischragout ^{11,12,20} (Seelachs) mit Dill, Vollkornreis,  Tomaten-Gurkensalat, Quarkspeise ¹¹ mit Bananengeschmack	Milchreis ¹¹ mit Birnenmus und Zimt,  Gurkenstick & Dip ¹¹ , Quarkspeise ¹¹ mit Bananengeschmack	29.10.2020		
30.10.2020	Buletten (Schwein/Rind) ^{12,18} , grüne Bohnen ¹¹ , Salzkartoffeln, dreierlei Obst	Bandnudeln ^{10,12} , Gemüsesoße ¹² , Reibekäse ¹¹ , dreierlei Obst	30.10.2020		

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

Oktober`20

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

03361 74777 0

www.jusev.de

jusev@jusev.de

