

## Vegetarische Gerichte KW 18 / 2024 bis KW 21 / 2024

|                     |    |   |
|---------------------|----|---|
| <b>Speiseplan 2</b> |    |   |
| KW 18/2024          | Mi | Chili sin Carne mit Bio-Parboiled-Reis, Tagesobst                                   |
|                     | Do | Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Soße und Kartoffelpüree, Karotten- und Kohlrabi-Sticks |
| <b>Speiseplan 3</b> |    |   |
| KW 19/2024          | Di | Karotten-Sesam-Knusperschnitzel mit Kartoffelsalat, Tagesobst                       |
| <b>Speiseplan 4</b> |    |   |
| KW 20/2024          | Di | Bio-Vollkornspiralen mit Gemüsebolognese, Tagesobst                                 |
|                     | Do | Gemüseragout in Tomatensoße mit Reis, Tagesobst                                     |
| <b>Speiseplan 5</b> |    |   |
| KW 21/2024          | Di | Gemüse-Ratatouille mit Bio-Parboiled-Reis, Tagesobst                                |
|                     | Do | Vegetarische Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree, Tagesobst                         |

Änderungen behalten wir uns vor.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Ihr Team der Gemeinschaftsverpflegung Alte Post Parsdorf


## Vegetarische Gerichte KW 22 / 2024 bis KW 25 / 2024

|                     |    |  |
|---------------------|----|--|
| <b>Speiseplan 6</b> |    |  |
| KW 22/2024          | Mo | Rote Linsencremesuppe mit Brokkoli-Röschen, Tagesobst              |
|                     | Mi | Vegetarische Gemüsefrikadelle mit Süßkartoffelpüree, Tagesobst     |
| <b>Speiseplan 7</b> |    |  |
| KW 23/2024          | Do | Gemüsebällchen mit Paprika-Rahm-Soße und Salzkartoffeln, Tagesobst |
| <b>Speiseplan 8</b> |    |  |
| KW 24/2024          | Di | Gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Spätzle, Tagesobst            |
|                     | Do | Gemüsestrudel mit Kartoffelpüree, Erbsen-Möhren-Gemüse, Tagesobst  |
| <b>Speiseplan 1</b> |    |  |
| KW 25/2024          | Mo | Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelsalat, Tagesobst               |
|                     | Di | Zucchini-Puffer mit Kartoffelpüree, Brombeeren-Joghurt             |
|                     | Do | Gemüse-Ratatouille mit Bio-Parboiled-Reis, Tagesobst               |

Änderungen behalten wir uns vor.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Ihr Team der Gemeinschaftsverpflegung Alte Post Parsdorf

|                    |   |  |
|--------------------|---|--|
| <b>Montag:</b>     | Feiertag Pfingstmontag  |  <p><b>Zusatzstoffe</b></p> <p>5) geschwefelt</p> <p><b>Allergene</b></p> <p>a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse<br/>a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer</p> <p>b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse<br/>h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse</p> <p>i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>l) Schwefeldioxid und Sulphite &gt;10 mg/kg oder 10mg/l</p> <p>m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <b>Dienstag:</b>   | Hähnchengulasch <sup>i,j</sup> mit Spätzle <sup>a,c</sup><br>Frisches Tagesobst   |  |
| <b>Mittwoch:</b>   | Maultaschen mit Gemüsefüllung <sup>a,c,i</sup><br>und Tomaten-Basilikum-Soße <sup>i</sup><br>Blattsalat mit Balsamico-Dressing <sup>j,5</sup> |  |
| <b>Donnerstag:</b> | Fleischpflanzerl vom Rind <sup>a,c</sup> mit<br>Bratensoße und Kartoffel-Karottenpüree <sup>g</sup><br>Frisches Tagesobst                     |  |
| <b>Freitag:</b>    | Gratinierte Gemüselasagne <sup>a,g,i</sup><br>Karotten-Mais-Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>j,5</sup>  |  |

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

**Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen:** in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

|                           |  |  |
|---------------------------|--|--|
| <p><b>Montag:</b></p>     | <p>Rote Linsencremesuppe <sup>g,i</sup> mit Putenwiener-Scheiben <sup>2,3,8,15</sup> und Kaisersemmel <sup>a</sup><br/>Tagesobst</p>   | <div data-bbox="1727 292 2085 651" data-label="Image"> </div> <p><b>Zusatzstoffe</b><br/>                 2) mit Konservierungsstoffen<br/>                 3) mit Antioxidationsmittel<br/>                 5) geschwefelt<br/>                 8) mit Phosphat<br/>                 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p><b>Allergene</b><br/>                 a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse<br/>                     a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer<br/>                 b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                     h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse<br/>                     h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse<br/>                 i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 l) Schwefeldioxid und Sulphite &gt;10 mg/kg oder 10mg/l<br/>                 m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <p><b>Dienstag:</b></p>   | <p>Bio-Spirelli-Tricolore <sup>a</sup> mit Tomaten-Basilikum-Soße <sup>i</sup><br/>Blattsalat mit French-Dressing <sup>5,c,j</sup></p> |  |
| <p><b>Mittwoch:</b></p>   | <p>Gebratene Hähnchenbrust natur in heller Rahmsoße <sup>g</sup>, dazu Süßkartoffelpüree <sup>g</sup><br/>Frisches Tagesobst</p>       |  |
| <p><b>Donnerstag:</b></p> | <p>Feiertag - Fronleichnam</p>   |  |
| <p><b>Freitag:</b></p>    | <p>Keine Kita-Verpflegung</p>  |  |

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

**Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen:** in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

|                    |  |   |
|--------------------|--|---|
| <b>Montag:</b>     | Spinatknödel <sup>a,c,g</sup> und Kartoffelknödel <sup>c</sup><br>mit Champignonsoße <sup>g,i</sup><br>Frisches Tagesobst  | <div data-bbox="1727 292 2085 651" data-label="Image"> </div> <p><b>Zusatzstoffe</b><br/>                     5) geschwefelt<br/>                     15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p><b>Allergene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse<br/>                         a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer</li> <li>b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                         h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse<br/>                         h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse</li> <li>i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>l) Schwefeldioxid und Sulphite &gt;10 mg/kg oder 10mg/l</li> <li>m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> </ul> |
| <b>Dienstag:</b>   | Spätzle-Gemüse-Pfanne <sup>a,c</sup> mit<br>Bratensoße (vegan) und frischem Schnittlauch<br>Apfel-Quarkspeise <sup>g</sup>   |   |
| <b>Mittwoch:</b>   | Bio-Rigatonelli <sup>a</sup> mit Tomatensoße <sup>i</sup><br>und geriebenem Käse <sup>g,15</sup><br>Blattsalat der Saison mit Senf-Honig-<br>Dressing <sup>c,j,5</sup> |   |
| <b>Donnerstag:</b> | Hackbällchen (Pute) <sup>a,c</sup> mit<br>Paprika-Rahmsoße <sup>g,i</sup> und Salzkartoffeln<br>Frisches Tagesobst   |   |
| <b>Freitag:</b>    | Süßkartoffel-Gemüse-Ragout <sup>g,i</sup> mit<br>Kokosmilch verfeinert,<br>dazu Bio-Parboiled-Reis<br>Waldbeerenjoghurt <sup>g</sup>                                   |   |


Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

**Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen:** in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

|                    |   |  |
|--------------------|---|--|
| <b>Montag:</b>     | Gemüsecremesuppe <sup>i,g</sup><br>Pfannkuchen-Fluffies <sup>a,c,g</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>                                | <div data-bbox="1693 276 2141 577" data-label="Image"> </div> <p><b>Zusatzstoffe</b><br/>           1)mit Farbstoff<br/>           2)mit Konservierungsstoffen<br/>           3)mit Antioxidationsmittel<br/>           5)geschwefelt<br/>           8)mit Phosphat<br/>           33) aus Fleischstücken zusammengesetzt</p> <p><b>Allergene</b><br/>           a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse<br/>               a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer<br/>           b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>           c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>           d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>           e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>           f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>           g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>           h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>               h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse<br/>               h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse<br/>           i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>           j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>           k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>           l) Schwefeldioxid und Sulphite &gt;10 mg/kg oder 10mg/l<br/>           m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>           n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <b>Dienstag:</b>   | Putengulasch <sup>i,j</sup> mit frischen Spätzle <sup>a,c</sup> ,<br>Frisches Tagesobst   |  |
| <b>Mittwoch:</b>   | Überbackenes Kartoffelgratin mit<br>Karottenwürfel <sup>c,g</sup> ,<br>Blattsalat der Saison mit French-Dressing <sup>c,j,5</sup> |  |
| <b>Donnerstag:</b> | Hähnchen-Cordon Bleu <sup>a,g,1,2,3,8,33</sup> mit<br>Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Erbsen-Möhren-Gemüse<br>Frisches Tagesobst  |  |
| <b>Freitag:</b>    | Bio-Farfalle <sup>a</sup> Tricolore mit Aurorasöße <sup>g,i</sup><br>Erdbeerenjoghurt <sup>g</sup>                                |  |

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

**Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen:** in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

|                    |   |  |
|--------------------|---|--|
| <b>Montag:</b>     | Putenwiener <sup>2,3,8,15</sup> mit Kartoffelsalat <sup>j,i</sup><br>Frisches Tagesobst                               |  <p><b>Zusatzstoffe</b><br/>                 2) mit Konservierungsstoffen<br/>                 3) mit Antioxidationsmittel<br/>                 5) geschwefelt<br/>                 8) mit Phosphat<br/>                 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p><b>Allergene</b><br/>                 a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse<br/>                     a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer<br/>                 b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                     h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse<br/>                     h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse<br/>                 i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 l) Schwefeldioxid und Sulphite &gt;10 mg/kg oder 10mg/l<br/>                 m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/>                 n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <b>Dienstag:</b>   | Schlemmerfilet Bordelaise <sup>a,d</sup> mit<br>Kartoffelpüree <sup>g</sup><br>Brombeeren-Joghurt <sup>g</sup>        |  |
| <b>Mittwoch:</b>   | Bio-Farfalle <sup>a</sup> mit Gorgonzola-Soße <sup>g,i</sup><br>Blattsalat mit Essig&Öl-Dressing <sup>c,5</sup>       |  |
| <b>Donnerstag:</b> | Feines Hühnerfrikassee <sup>g,i</sup> mit Schwarzwurzeln<br>und Erbsen, dazu Bio-Parboiled-Reis<br>Frisches Tagesobst |  |
| <b>Freitag:</b>    | Kichererbsen-Gemüse-Eintopf <sup>i,j</sup> mit<br>Kaisersemmel <sup>a</sup><br>Vanillepudding <sup>g</sup>            |  |

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

**Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen:** in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.