

SPEISEPLAN 2022/2023*

für Henry-und-Lea-Ehrenberg-Kindergarten
Gan HaSchalom & Jüdische Grundschule Stuttgart (JGS)



Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Thunfischsalat mit hausgebackenes Brot und frischem Gemüse A1, C, D	Rührei mit hausgebackenem Brot und knackigem Gemüse A1, C	Marmelade und Magarine, dazu hausgebackenes Brot und Gemüse A1, C	Frisch gebackene Pfannkuchen mit Schokosoße, dazu Obst A1, C, F	Cornflakes mit Sojamilch F
Hauptgericht	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße A1, C, I Brot, A1, C	Paniertes Schnitzel mit hausgemachten Pommes frites A1, C Brot, A1, C	Knackiges Wokgemüse mit Basmatireis F, I Brot, A1, C	Lachs aus dem Ofen mit hausgemachtem Püree D, I Brot, A1, C	Couscous mit Gemüse in der Brühe A1, I Brot, A1, C
Salat	Frischer israelischer Salat mit Hausdressing	Cole Slaw C	Bucharischer Karottensalat L	Gurkensalat mit Dill in Mayonnaise C	Gemüseplatte
Dessert	Knackiges Obst der Saison	Hausgemachter Kuchen A1, C	Frisches Obst der Saison	Saftiges Obst der Saison	Hausgemachter Kuchen A1, C

Allergene: A = glutenhaltiges Getreide: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste B = Krebstiere C = Eier D = Fische E = Erdnüsse F = Sojabohnen G = Milch und Milcherzeugnisse H = Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse) I = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Schwefeldioxid und Sulfite N = Lupinen O = Weichtiere

Woche 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Omelett mit hausgebackenem Brot und Saisongemüse A1, C	Avocadosalat mit hausgebackenem Brot und frischem Gemüse A1, C	Belgische Waffeln mit Vanillesoße und saftigem Obst A1, C, F	Kasha mit frischem Obst A1, F	Grießbrei mit Apfelmus und Obst A1, F
Hauptgericht	Gemüsebällchen mit Nudeln A1, C, I Brot, A1, C	Hähnchengulasch mit Paprika (Tokány), dazu Basmatireis A1, C, F Brot, A1, C	Kartoffel-Paprika-Eintopf I Brot, A1, C	Gebratener Lachs mit Salzkartoffeln D Brot, A1, C	Rote Linsensuppe A1, I Brot, A1, C
Salat	Blattsalat mit Hausdressing	Krautsalat	Gurkensalat mit Dill in Mayonnaise C	Kohlrabisalat	Gemüseplatte
Dessert	Frisches Obst der Saison	Hausgemachter Kuchen A1, C	Saftiges Obst der Saison	Knackiges Obst der Saison	Hausgemachter Kuchen A1, C

Allergene: A = glutenhaltiges Getreide: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste B = Krebstiere C = Eier D = Fische E = Erdnüsse F = Sojabohnen G = Milch und Milcherzeugnisse H = Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse) I = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Schwefeldioxid und Sulfite N = Lupinen O = Weichtiere

* für etwaige Abweichungen vom Plan im Hinblick auf Feiertage bzw. bei Nichtverfügbarkeit einzelner Produkte bitten wir um Verständnis. Danke!

SPEISEPLAN 2022/2023*

für Henry-und-Lea-Ehrenberg-Kindergarten
Gan HaSchalom & Jüdische Grundschule Stuttgart (JGS)

The Jewish Heart of



Woche 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Frenchtoast mit knackigem Gemüse der Saison A1, C, F	Borekas mit Kartoffel- oder Pilzfüllung, dazu hausgemachte Tehina A1, C, F	Hausgebackenes Brot mit frischem Auberginenaufstrich, dazu Gemüse A1, C	Cornflakes mit Sojamilch F	Halvaaufstrich und saftiges Obst zu hausgebackenem Brot A1, C
Hauptgericht	Latkes mit Gemüsesoße und Basmatireis A1, C, I Brot, A1, C	Hackbällchen (Rind) in Tomatensoße, dazu Ptitim A1, C, I Brot, A1, C	Linsen mit Spätzle A1, C, I Brot, A1, C	Lachs im Teigmantel, dazu Kartoffel- und Süßkartoffelpüree A1, C, D, I Brot, A1, C	Kürbissuppe A1, I Brot, A1, C
Salat	Geriebener Karottensalat	Frischer israelischer Salat mit Hausdressing	Blattsalat mit Hausdressing	Gurkensalat mit Dill	Gemüseplatte
Dessert	Knackiges Obst der Saison	Hausgemachter Kuchen A1, C	Saftiges Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Hausgemachter Kuchen A1, C

Allergene: A = glutenhaltiges Getreide: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste B = Krebstiere C = Eier D = Fische E = Erdnüsse F = Sojabohnen G = Milch und Milcherzeugnisse H = Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse) I = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Schwefeldioxid und Sulfite N = Lupinen O = Weichtiere

Woche 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Gekochte Eier, dazu hausgebackenes Brot und frisches Saisongemüse A1, C	Kakaoaufstrich, dazu hausgebackenes Brot und saftiges Obst A1, C	Hausgemachter Lachsaufstrich, dazu hausgebackenes Brot und frisches Gemüse A1, C	Grießbrei mit Apfelmus und Obst A1, F	Omelett mit hausgebackenem Brot und knackigem Gemüse A1, C
Hauptgericht	Wokgemüse "kantonesische Art" mit Basmatireis I, F Brot, A1, C	Ungarisches Pörkölt mit handgeschabten Spätzle A1, C, I Brot, A1, C	Falafel mit Pitta, dazu hausgemachter frischer Humus A1, C, I Brot, A1, C	Fischstäbchen mit Ofenkartoffeln A1, C, D Brot, A1, C	Blumenkohlsuppe I Brot, A1, C
Salat	Krautsalat	Geriebener Karottensalat	Frischer israelischer Salat mit Hausdressing	Blattsalat mit Hausdressing	Gemüseplatte
Dessert	Saftiges Obst der Saison	Hausgemachter Kuchen A1, C	Knackiges Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Hausgemachter Kuchen A1, C

Allergene: A = glutenhaltiges Getreide: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste B = Krebstiere C = Eier D = Fische E = Erdnüsse F = Sojabohnen G = Milch und Milcherzeugnisse H = Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse) I = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Schwefeldioxid und Sulfite N = Lupinen O = Weichtiere

* für etwaige Abweichungen vom Plan im Hinblick auf Feiertage bzw. bei Nichtverfügbarkeit einzelner Produkte bitten wir um Verständnis. Danke!