

Arbeiterwohlfahrt  
AWO Senioren- und Sozialzentrum gemeinnützige GmbH Sachsen- West Leipzig  
AWO- Werkstätten Sachsen- West  
Werkstatt Leipzig  
Speisenplan für die 17. bis 24. Kalenderwoche  
Zeitraum vom 22.04.- 14.06.2024  
Kindergarten "Hummelburg"



*Guten Appetit wünscht das Küchenteam!*



## Speisenplan 17. und 18. Woche vom 22.04.- 03.05.2024 Kindergarten/- Krippe



17.KW	Mittag	kcal	18.KW	Mittag	kcal
Montag 22.04.24	Linseneintopf <sup>A1,G,I</sup> mit Kasslerfleisch <sup>2,5</sup> , dazu eine Scheibe Vollkornbrot <sup>A1,A2,A4</sup> und Buttermilchdessert Birne- Vanille <sup>G</sup>	489	Montag 29.04.24	Muschelnudelsuppe <sup>A1,C,I</sup> mit Hähnchenfleisch, dazu Roggenschrotbrötchen <sup>A1,A2,A3,A4</sup> und Vanillepudding <sup>G</sup>	433
Dienstag 23.04.24	milde Karotten- Ingwercremesuppe <sup>A1,C,G</sup> , Eierpfannkuchen <sup>A1,C,G</sup> mit Apfelmus <sup>5</sup> und Rohrzucker	494	Dienstag 30.04.24	Tomatencremesuppe mit Kokosmilch <sup>A1</sup> , Quarkkeulchen <sup>A1,C,G</sup> , Rohrzucker und Apfelmus <sup>5</sup>	592
Mittwoch 24.04.24	vegetarischer Gemüse- Knusperdino <sup>C,I</sup> mit mediterraner Soße <sup>A1</sup> und Reis	441	Mittwoch 01.05.24	Maifeiertag	
Donnerstag 25.04.24	gebackenes Fischfilet <sup>A1,D</sup> mit Zitronen- Buttersoße <sup>A1,G</sup> , dazu Kartoffelbrei <sup>G</sup> und Rotkohlsalat	525	Donnerstag 02.05.24	Schweinegulasch <sup>A1</sup> mit Erbsen und Reis	427
Freitag 26.04.24	Einrichtung geschlossen		Freitag 03.05.24	vegetarische Käsesoße <sup>A1,G</sup> mit Spirellis <sup>A1</sup> , dazu bunter Salatmix mit Dressing <sup>allergenfrei</sup>	541

1- Farbstoff, 2- Konservierungsstoff 3- Süßungsmittel, 3a- enthält Phenylalaninquelle, 4-Geschmacksverstärker, 5- Antioxidationsmittel, 5a- geschwefelt, 6- Phosphat  
A- Gluten haltiges Getreide-(A1- Weizen, A2- Roggen, A3-Gerste, A4- Hafer, A5- Dinkel), B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnüsse, F- Soja,  
G- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H- Schalenfrüchte (H1- Mandel, H2- Haselnuss, H3- Walnuss, H4- Cashew, H5- Pecannuss, H6- Paranuss,  
H7- Pistazie, H8- Macadamianuss, H9- Queenslandnuss), I- Sellerie, J- Senf, K- Sesamsamen, L- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr  
als 10 mg/kg oder 10mg/l, M- Lupinen, W- Weichtiere.

Mit \* gekennzeichnet- (kann Spuren des Zusatzstoffes oder des Allergen enthalten)

**Wochendurchschnitt Kcal pro Tag**

487

498

## Speiseplan 19. und 20. Woche vom 06.05.- 17.05.2024 Kindergarten/- Krippe





19.KW	Mittag	kcal	20.KW	Mittag	kcal
Montag 06.05.24	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen <sup>2,5,J*</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot <sup>A1,A2</sup> und Kirschquarkspeise <sup>G</sup>	567	Montag 13.05.24	gelber Erbseneintopf mit Kasslerfleisch <sup>A1,1,2,5</sup> , dazu Brötchen <sup>A1,A3</sup> und Erdbeerjoghurt <sup>G</sup>	456
Dienstag 07.05.24	Hackbraten <sup>A1,C,J</sup> vom Schwein mit Bratensoße <sup>A1</sup> , Bohngemüse <sup>A1</sup> und Kartoffeln	545	Dienstag 14.05.24	Gemüse-Cremesuppe <sup>A1,G</sup> , Hefeklöße <sup>A1,C,G</sup> mit heißen Pflaumen	432
Mittwoch 08.05.24	vegetarischer Gemüsegulasch <sup>A1</sup> mit Reis, dazu Frischobst	431	Mittwoch 15.05.24	Kräuterquark <sup>G</sup> mit Butter <sup>G</sup> und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	450
Donnerstag 09.05.24	Christi Himmelfahrt		Donnerstag 16.05.24	paniertes Fischfilet <sup>A1,D</sup> mit Dillsoße <sup>A1,G</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>G</sup> und Möhrensalat	565
Freitag 10.05.24	Einrichtung geschlossen		Freitag 17.05.24	Tomatensoße "Napoli" <sup>A1</sup> mit Gabelspaghetti <sup>A1</sup> , Reibekäse <sup>G</sup> und Obst	396

1- Farbstoff, 2- Konservierungsstoff 3- Süßungsmittel, 3a- enthält Phenylalaninquelle, 4-Geschmacksverstärker, 5- Antioxidationsmittel, 5a- geschwefelt, 6- Phosphat  
A- Gluten haltiges Getreide-(A1- Weizen, A2- Roggen, A3-Gerste, A4- Hafer, A5- Dinkel), B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnüsse, F- Soja,  
G- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H- Schalenfrüchte (H1- Mandel, H2- Haselnuss, H3- Walnuss, H4- Cashew, H5- Pecannuss, H6- Paranuss,  
H7- Pistazie, H8- Macadamianuss, H9- Queenslandnuss), I- Sellerie, J- Senf, K- Sesamsamen, L- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr  
als 10 mg/kg oder 10mg/l, M- Lupinen, W- Weichtiere.

Mit \* gekennzeichnet-(kann Spuren des Zusatzstoffes oder des Allergen enthalten)

**Wochendurchschnitt Kcal pro Tag**

514

460

## Speisenplan 21. und 22. Woche vom 20.05.- 31.05.2024 Kindergarten/- Krippe



21.KW	Mittag	kcal	22.KW	Mittag	kcal
Montag 20.05.24	Wirsingkohleintopf <sup>1</sup> mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfeln, dazu eine Scheibe Mehrkornbrot <sup>A1,A2,A3,A4,A5</sup> und rote Grießgrütze <sup>A1</sup> mit Vanillesoße <sup>1,G</sup>	414	Montag 27.05.24	veganer Linsen- Tomateneintopf mit Kokosmilch <sup>A1</sup> , dazu Mischbrot <sup>A1,A2</sup> und Schokopudding <sup>G</sup>	453
Dienstag 21.05.24	Milchreis <sup>G</sup> mit Apfelmus <sup>5</sup> und Rohrzucker- Zimtmischung	609	Dienstag 28.05.24	Putengeschnetzeltes in Gemüsesahnesoße <sup>A1,G</sup> mit Reis, dazu frisches Obst	555
Mittwoch 22.05.24	Paprikageschnetzeltes vom Schwein <sup>A1</sup> , dazu Reis und Gurkensalat	548	Mittwoch 29.05.24	Tomaten- Frischkäsesoße <sup>A1,G</sup> mit Gabelspaghetti <sup>A1</sup> , dazu Rotkohlsalat	462
Donnerstag 23.05.24	Fischstäbchen <sup>A1,D</sup> mit bunter Ratatouillesoße <sup>A1</sup> und Kartoffelbrei <sup>G</sup> , dazu Weißkohlsalat	487	Donnerstag 30.05.24	Pastinaken- Steckrüben- Rösti <sup>A1,A4,C,I</sup> mit Karotten- Orangensoße <sup>A1</sup> und Kartoffeln, dazu Frischobst	489
Freitag 24.05.24	Gemüsefrikadelle <sup>A1,C</sup> mit Kräutersoße <sup>A1,G</sup> , dazu Kartoffeln und Frischobst	489	Freitag 31.05.24	paniertes Fischfilet <sup>A1,D</sup> mit Tomatensoße <sup>A1</sup> und Kartoffelbrei <sup>G</sup> , dazu Gartenmixsalat mit Dressing <sup>allergenfrei</sup>	483

1- Farbstoff, 2- Konservierungsstoff 3- Süßungsmittel, 3a- enthält Phenylalaninquelle, 4-Geschmacksverstärker, 5- Antioxidationsmittel, 5a- geschwefelt, 6- Phosphat  
A- Gluten haltiges Getreide-(A1- Weizen, A2- Roggen, A3-Gerste, A4- Hafer, A5- Dinkel), B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnüsse, F- Soja,  
G- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H- Schalenfrüchte (H1- Mandel, H2- Haselnuss, H3- Walnuss, H4- Cashew, H5- Pecannuss, H6- Paranuss,  
H7- Pistazie, H8- Macadamianuss, H9- Queenslandnuss), I- Sellerie, J- Senf, K- Sesamsamen, L- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr  
als 10 mg/kg oder 10mg/l, M- Lupinen, W- Weichtiere.

Mit \* gekennzeichnet- (kann Spuren des Zusatzstoffes oder des Allergen enthalten)

Wochendurchschnitt Kcal pro Tag

509

488

## Speisenplan 23. und 24. Woche vom 03.06.- 14.06.2024 Kindergarten/- Krippe



23.KW	Mittag	kcal	24.KW	Mittag	kcal
-------	--------	------	-------	--------	------

Montag 03.06.24	Käse- Lauchsuppe <sup>A1,G</sup> mit Hackfleischbällchen <sup>A1,C</sup> und Kartoffelwürfeln, ein Roggenschrotbrötchen <sup>A1,A2,A3,A4</sup> , und Quarkspeise <sup>G</sup>	507	Montag 10.06.24	Karotteneintopf mit Hühnerfleisch <sup>A1</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot <sup>A1,A2</sup> und Aprikosenjoghurt <sup>G</sup>	469
Dienstag 04.06.24	Spargelcremesuppe <sup>A1,C,G</sup> , Kaiserschmarren <sup>A1,C,G</sup> und warme Vanillesoße <sup>1,G</sup>	515	Dienstag 11.06.24	Fischragout mit Gemüsemix in Rahmsoße <sup>A1,D,G</sup> , dazu Kräuter- Couscous <sup>A1</sup> und Apfelmus <sup>5</sup>	441
Mittwoch 05.06.24	panierte Jagdwurstscheibe <sup>2,A1</sup> mit Tomatensoße <sup>A1</sup> , Spirellis <sup>A1</sup> und Frischobst	551	Mittwoch 12.06.24	Chilli con Vega (aus Sojamehl) <sup>A1,A3,F</sup> mit Vollkornreis, als Nachtisch Pfirsichwürfel	441
Donnerstag 06.06.24	Fischboulette <sup>A1,D,G</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>A1,G</sup> und Kartoffeln, dazu Gurken- Tomatensalat	445	Donnerstag 13.06.24	Tomaten- Gemüsesoße <sup>A1</sup> mit Gabelspaghetti <sup>A1</sup> , dazu Reibekäse <sup>G</sup> und frisches Obst	448
Freitag 07.06.24	Nudelauflauf <sup>A1,G</sup> mit Blattspinat, dazu Tomaten- Sahnesoße <sup>A1,G</sup> und frisches Obst	558	Freitag 14.06.24	Schweinegulasch <sup>A1</sup> mit Makkaronisticks <sup>A1</sup> , dazu Rotkohl- Apfelsalat	522

1- Farbstoff, 2- Konservierungsstoff 3- Süßungsmittel, 3a- enthält Phenylalaninquelle, 4-Geschmacksverstärker, 5- Antioxidationsmittel, 5a- geschwefelt, 6- Phosphat  
A- Gluten haltiges Getreide-(A1- Weizen, A2- Roggen, A3-Gerste, A4- Hafer, A5- Dinkel), B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnüsse, F- Soja,  
G- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H- Schalenfrüchte (H1- Mandel, H2- Haselnuss, H3- Walnuss, H4- Cashew, H5- Pecannuss, H6- Paranuss,  
H7- Pistazie, H8- Macadamianuss, H9- Queenslandnuss), I- Sellerie, J- Senf, K- Sesamsamen, L- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr  
als 10 mg/kg oder 10mg/l, M- Lupinen, W- Weichtiere.

Mit \* gekennzeichnet- (kann Spuren des Zusatzstoffes oder des Allergen enthalten)

**Wochendurchschnitt Kcal pro Tag**

515

464

Organisatorisches

Durchschnittlicher Kalorienbedarf pro Tag

Bitte alle notwendigen Änderungen in die Bestellung eintragen.

Kinder 1 - 4 Jahre 1300 Kcal Tagesbedarf (89 kcal je kg Körpergewicht)

Kinder 4 - 7 Jahre 1800 Kcal Tagesbedarf (80 kcal je kg Körpergewicht)

Essenbestellung bitte täglich bis 18.00 Uhr für den folgenden Tag.

Änderungen vorbehalten!



Leiter AWO- Werkstatt Leipzig

Küchenleiter









