

## Speiseplan 29.01.2024 - 02.02.2024

|            | Mo   | Di   | Mi  | Do  | Fr  |
|------------|--|--|---|---|---|
| Menü 1<br> | Erbseintopf i<br>Putenwiener 2, 3, i, j<br>Vollkornbaguette a, a2, a4                | Curry-Bratwurst<br>(Geflügel) 1, 3, 8, i<br>Kartoffelecken 3, 5, l<br>Salat<br>Joghurtdressing 3, c, g, j, l | Seelachsfilet (natur) d<br>Weisskraut angebraten<br>Salzkartoffeln l    | Tortelloni Spinat und Ricotta<br>a, a1, c, g<br>Spinatsahnesauce g, i<br>Reibekäse g<br>Knabbergurken | Vegetarisches<br>Knusperschnitzel<br>a, a1, a3, a4, c, g<br>Reis<br>Tomatensauce g, i<br>Salat<br>Honig-Vinaigrette 3, j, l |
| Menü 2     | Erbseintopf 2, 3, i<br>Vollkornbaguette a, a2, a4                                    | Nudelaufbau mit Gemüse<br>(Brokkoli, Paprika) mit<br>Käsesauce a, a1, g, i                                   | gebackenes Seelachsfilet d<br>Weisskraut angebraten<br>Salzkartoffeln l | Kartoffelreibekuchen<br>a, a1, a4, c, i<br>Apfelmus 3   | Penne a, a1<br>Carbonara Sauce (Pute)<br>4, a, a1, g, i<br>Parmesan 2, c, g<br>Salat<br>Honig-Vinaigrette 3, j, l           |
| Menü 3     | Gemüsegulasch (Karotten,<br>Brokkoli, Blumenkohl,<br>Tomate) g, i<br>Bulgur a, a1, i |  | Käse-Lauchsuppe 1, g, i<br>Baguette a, a1                               |   |   |
| Dessert    | Griechischer Joghurt mit<br>Honig g  | Obst der Saison  | Götterspeise grün 1<br>Vanillesauce g                                   | Obst der Saison   | Zitronenkuchen a, a4, a5  |

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
|                            | 11 mit Milcheiweiß                 |

**Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:**


- |                           |  |                          |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss  | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja   | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte/Nüsse                                       | j enthält Senf           |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel  | k enthält Sesam          |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss   | l enthält Schwefeldioxid |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss   | m enthält Lupine         |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss  | n enthält Weichtiere     |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss   |                          |
| d enthält Fisch           |  |                          |





Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

## Speiseplan 05.02.2024 - 09.02.2024

|   | Mo   | Di   | Mi  | Do  | Fr   |
|---|--|--|---|---|--|
| Menü 1<br> | Kartoffel-Auflauf mit<br>Linsenbolognese 3, g, i<br>Gurkensalat g, j | vegetarisches Gulasch 1, 5,<br>a, a1, a3, i, l<br>Penne a, a1<br>Salat<br>Joghurdressing 3, c, g, j, l                         | Hackbällchen Rind<br>a, a1, c, g, j<br>Brokkoli-Käse-Sauce g, i<br>Vollkornspirelli a, a1 | Kartoffeltaschen mit<br>Frischkäsefüllung g, i<br>Rosenkohl in Hollandaise a,<br>a1, a3, c, g, i, j | Paniertes Seelachsfilet<br>a, a1, d<br>Rahmspinat g<br>Reis                                      |
| Menü 2  | Hähnchencurry (Kokos,<br>Ananas, Paprika) g, i<br>Reis               | Hähnchenbrustfilet natur<br>Rahmsauce<br>1, 5, a, a1, a3, g, l<br>Eierknöpfe a, a1, c<br>Salat<br>Joghurdressing 3, c, g, j, l | Kürbiscremesuppe 3, g, i<br>Baguette a, a1  | Spirelli bunt a, a1<br>Tomatensauce 3, i<br>Reibekäse g<br>Knabbermöhren                            | Falafel a, a1<br>CousCous a, a1, i<br>Gemüse (Paprika, Karotte,<br>Tomate) 3, i<br>Joghurt-Dip g |
| Dessert   | Vanillepudding 8, g  | Buttermilchdessert mit<br>Orange und Limette g   | Obst der Saison   | Quarkbällchen 3, a, a1, c, g  | Obst der Saison  |

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
|                            | 11 mit Milcheiweiß                 |

**Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:**

- |                           |  |                          |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss  | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja   | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte/Nüsse                                       | i enthält Sellerie       |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel  | j enthält Senf           |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss   | k enthält Sesam          |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss   | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss  | m enthält Lupine         |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss   | n enthält Weichtiere     |
| d enthält Fisch           |  |                          |



Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

## Speiseplan 12.02.2024 - 16.02.2024

Mo  
ROSENMONTAG

Di

Mi

Do

Fr

Menü 1



Gnocchi-Auflauf mit Erbsen  
und Käsesauce 1, a, a1, g, i  
Salat  
Joghurdressing 3, c, g, j, l

Vegetarischer  
Maultaschenaufauf  
überbacken mit  
Tomatensauce und Käse a,  
a1, c, g, i  
Mais-Salat 3, l

Seelachsfilet (natur) d  
Tomatensauce i  
Vollkornspirelli Bio a, a1  
Knabbermöhren

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit  
Kalbrsagout g  
Salat  
Himbeerdressing 3, j, l

Menü 2

Frikadelle (Geflügel)  
Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l  
Salzkartoffeln l  
Salat  
Joghurdressing 3, c, g, j, l

Tortelloni Ricotta a, a1, g  
Käsesauce 1, g, i  
Reibekäse g  
Mais-Salat 3, l

Paniertes Seelachsfilet  
a, a1, d  
Tomatensauce i  
Vollkornspirelli Bio a, a1  
Knabbermöhren

Mexikanischer Nudelaufauf  
Veggie a, a1, g, i, j  
Salat  
Himbeerdressing 3, j, l

Menü 3

Vegetarische Frühlingsrolle  
a, a1, c, g, i  
Reis  
Asiatisches Gemüse (Karotte,  
Bambus, Sojasprossen) 2, a,  
a1, f, i

Dessert

Obst der Saison

Vanillejoghurt

Obst der Saison

Erdbeerrjoghurt g

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
|                            | 11 mit Milcheiweiß                 |

**Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:**


- |                           |  |                          |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss  | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja   | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte/Nüsse                                       | i enthält Sellerie       |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel  | j enthält Senf           |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss   | k enthält Sesam          |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss   | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschnuss   | m enthält Lupine         |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss   | n enthält Weichtiere     |
| d enthält Fisch           |  |                          |





Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

## Speiseplan 19.02.2024 - 23.02.2024

|   | Mo  | Di   | Mi   | Do  | Fr   |
|---|---|--|--|---|--|
| Menü 1<br> | Sojaschnitzel a, a1, f<br>Bohngemüse aus grünen<br>Bohnen mit Tomatensauce i<br>Penne a, a1 | Limsgemüse 3, i, l<br>Spätzle a, a1, c   | Brokkolicremesuppe mit<br>Lachs d, g, i<br>Vollkornbaguette a, a1, a2,<br>a3   | Eier-Omelette 3, c, g<br>Salzkartoffeln 3<br>Rahmspinat g                         | Hähnchenbrustfilet paniert<br>a, f, g, i, j<br>Erbsenrahmgemüse g, i<br>Spätzle a, a1, c |
| Menü 2  | Kaiserschmarrn a, a1, c, g<br>Vanillesauce g  | Cordon bleu (Hähnchen) 2, a,<br>a1, g<br>Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l<br>Salzkartoffeln l<br>Salat<br>Joghurdressing 3, c, g, j, l | Gnocchi a, a1<br>Tomatensauce 3, i<br>Reibekäse g<br>Karotten-Apfel-Salat 3, l | Würstchengulasch (Rind) in<br>Tomatensauce 2, 3, f, i, j<br>Reis<br>Knabbermöhren | Gemüsegulasch (Karotten,<br>Brokkoli, Blumenkohl,<br>Tomate) g, i<br>Reis                |
| Dessert   | Obst der Saison   | Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g   | Obst der Saison  | Mandarine-Mascarpone-<br>Creme 4, g   | Obst der Saison  |

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
|                            | 11 mit Milcheiweiß                 |

**Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:**

- |                           |  |                          |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss  | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja   | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte/Nüsse                                       | i enthält Sellerie       |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel  | j enthält Senf           |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss   | k enthält Sesam          |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss   | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss  | m enthält Lupine         |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss   | n enthält Weichtiere     |
| d enthält Fisch           |  |                          |





Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

## Speiseplan 26.02.2024 - 01.03.2024

|  | Mo   | Di  | Mi   | Do   | Fr   |
|--|--|---|--|--|--|
| <b>Menü 1</b><br> | Schupfnudelpfanne<br>(Wirsing, Möhre) a, a1, c, i                            | Winterliches Ratatouille<br>(Kohlrabi, Kürbis und<br>Pastinake) g, i<br>Reis                                | Paniertes Seelachsfilet<br>a, a1, d<br>Salzkartoffeln I<br>Erbsenrahmgemüse g, i | Vollkornspirelli a, a1<br>Gerstenbolognese 3, a, a3, i<br>Reibekäse g<br>Knabbergurken | Chili con Carne (Rind) 3, i<br>Reibekäse g<br>Baguette a, a1   |
| <b>Menü 2</b>  | Gemüse Eintopf mit Huhn<br>(Sellerie, Karotte, Lauch) 3, i<br>Baguette a, a1 | Gemüse-Nudelauf<br>(Karotte, Kohlrabi, Zucchini)<br>3, a, a1, g, i<br>Salat<br>Joghurdressing 3, c, g, j, l | Vegetarisches Curry<br>(Paprika, Ananas) g, i<br>Reis<br>Gurkensalat 2, g, j     | Geflügelgyros<br>Reis<br>Tzaziki g<br>Knabbergurken                                    | Burger Brötchen<br>2, 3, a, a1, f, k<br>vegetarischer Burger<br>Hähnchenstyle<br>a, a1, a3, a4, c, g<br>Gewürzgurken 1, 2, 9<br>Tomaten, Romana<br>Ketchup-Mayo-Sauce c, j<br>Kartoffelecken 3, 5, l |
| <b>Dessert</b>   | Obst der Saison  | Apfel-Streuselkuchen<br>8, a, a1, c, g  | Obst der Saison  | Buttermilchdessert mit Birne<br>und Vanille g  | Obst der Saison  |

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
|                            | 11 mit Milcheiweiß                 |

**Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:**

- |                           |  |                          |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss  | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja   | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte/Nüsse                                       | i enthält Sellerie       |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel  | j enthält Senf           |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss   | k enthält Sesam          |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss   | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss  | m enthält Lupine         |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss   | n enthält Weichtiere     |
| d enthält Fisch           |  |                          |



Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden