

Speiseplan 01.07.2024 - 05.07.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Sonnenblumenkern-Erbsenprotein) mit Erbsen und Lauch a, a1, g, i	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Baked Beans	Seelachsfilet (natur) d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Vollkornreis	Fladenbrot 1/4 a, a1, a3, k Geflügelgyros Krautsalat 2, 3 Tomaten in Scheiben Tzaziki g	Rinderfrikadelle a, a1, c Kartoffelpüree g Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j
Menü 2	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Tomaten-Curry Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l Krautsalat 2, 3	Haschee (Rind) 1, 5, a, a1, a3, l Spirelli a, a1 ital. Hartkäse 2, c, g Knabbermöhren	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Vollkornreis	Spirelli a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika 1, c, g Kräuterquark g
Menü 3			Spätzle a, a1, c Linsengemüse 3, i, l		
Dessert	Erdbeerquark g	Obst der Saison	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c

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 (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 08.07.2024 - 12.07.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta in Möhrenbolognese- Bechamelsauce 3, a, a1, c, f, g, i	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln l Kräuterquark g	Vollkornspirelli a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, g, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g, i Kleine Kartoffeln 3	Hähnchenbrustfilet natur Reis Zucchini Gemüse mit Tomatensauce 3, i
Menü 2	Geflügelragout (Hühnchen) mit Tomatensauce i Reis	Brokkolicremesuppe g, i Baguette a, a1	Chili sin Carne i Saure Sahne g Baguette a, a1	Milchreis g Kirschrütze	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf g Knabberpaprika
Dessert	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, 10, g	Obst der Saison	Pfirsich-Maracuja-Joghurt g	Obst der Saison	Vanille muffin 8, a, a1, c, 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
(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 15.07.2024 - 19.07.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Salat Essig-Öl-Dressing 3, j, l	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Möhrengemüse g Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Paniertes Seelachsfilet "Kräuter-Käse" a, a1, d, g Salzkartoffeln l Brokkoli-Gemüse g	Farfalle a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 4, a, a1, g, i ital. Hartkäse 2, c, g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Erbseintopf i Putenwürstchen Baguette a, a1
Menü 2	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) g, i Reis	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Vollkornspirelli a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Knabbermöhren	Kartoffelreibekuchen a, a1, c Apfelmus 3	Erbseintopf i Baguette a, a1
Menü 3					Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g
Dessert	Bananenquark mit Schokosplittern 3, f, g	Obst der Saison	Vanillepudding g Erdbeersauce	Obst der Saison	Schoko-Kirsch-Kuchen 8, a, a1, c, 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 (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 22.07.2024 - 26.07.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Vegetarisches Knusperschnitzel Kartoffelecken 3, 5, l Cole Slaw 3, c, g, j, l	Hähnchengulasch 4, a, a1, i Vollkornspirelli a, a1 Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g Reis	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 3 Rahmspinat g	Gebackenes Seelachsfilet "Kartoffelmantel" a, a1, d Kartoffelsalat 2, c, g, i, j, l
Menü 2	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 1, g, i Cole Slaw 3, c, g, j, l	Falaffel a, a1 CousCous a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) 3, i Joghurt-Dip g	Penne a, a1 Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Reibekäse g	Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Kartoffelpüree g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) 3, a, a1, g, i
Dessert	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g	Beeren-Buttermilchdessert g	Obst der Saison	Kirschquark 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 (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 29.07.2024 - 02.08.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Knabbermöhren	Seelachsfilet (natur) d Rahmspinat g Kartoffelpüree g		
Menü 2	Rinderfrikadelle a, a1, c Kräutersauce 3, g Reis Kaisergemüse (Brokkoli, Karotten, Blumenkohl)	Käse-Makkaroni g, i Erbsengemüse g	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree g Rahmspinat g		
Menü 3			Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g, i Bulgur a, a1, i		
Dessert	Erdbeerquark mit Schokosplittern 3, f, g	Obst der Saison	Pfirsich-Maracuja-Joghurt 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
(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