

Speiseplan 08.04.2024 - 12.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce 1, a, a1, c, g, l Knabbermöhren	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1 Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika c, g Kräuterquark g Salat Mittwoch Essig-Öl-Dressing 3, j, l	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Spätzle a, a1, c
Menü 2	Rinderfrikadelle a, a1, c Reis Möhrenrahmgemüse g	Farfalle a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack i, j Reibekäse g	Kartoffelrahmsuppe (Frühling) 3, g, i Vollkornbaguette a, a1 <i>Wahlweise mit Putenwiener</i>	Fladenbrot 1/4 a, a1, a3, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Mexikanische Nudelaufwurf Veggie a, a1, g, i, j Salat Himbeerdressing
Menü 3	Polenta-Spinat-Tasche a, a1, g Reis Möhrenrahmgemüse g	Farfalle a, a1 Carbonarasauce (Pute) c, g Reibekäse g	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1 Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l		Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Kartoffelpüree g
Dessert	Obst der Saison	Erdbeerquark g	Obst der Saison	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c

Zusätzlich steht eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings zur Verfügung

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 Konservierungsmittel | 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 15.04.2024 - 19.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Milchschnitzel 8, a, a1, a4, c, g Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomatensauce i Penne a, a1	Linsengemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Penne a, a1 Brokkoli-Lachs-Sahne-Sauce d, g Ital. Hartkäse 2, c, g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 3 Rahmspinat g	Kalbsrahmragout g Farfalle a, a1 Knabbermöhren
Menü 2	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) a, a1, g, i Knabbergurken	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f	Gnocchi a, a1, c, l Tomatensauce i Reibekäse g Karotten-Apfelsalat 3, l	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Reis Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Käse-Lauchsuppe 1, g, i Baguette a, a1
Menü 3		Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Mie-Nudeln Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f	Penne a, a1 Gemüsebolognese mit Soja i, f Ital. Hartkäse 2, c, g	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Kartoffelwedges Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Sandwich Aktion (GRADE 9-12)
Dessert	Obst der Saison	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g	Obst der Saison	Heidelbeerquark g	Obst der Saison

Zusätzlich steht eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings zur Verfügung

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 Getriebe | 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 22.04.2024 - 26.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Ratatouille 2, 3, 5, i, l Reis	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Chili con Carne (Rind) 3, i Reibekäse g Baguette a, a1	Gerstenbolognese 3, a, a3, i Vollkornspirelli a, a1 Ital. Hartkäse 2, c, g Knabberpaprika
Menü 2	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) i Baguette a, a1	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Eierknöpfe a, a1, c	Kartoffelreibekuchen c Apfelmus 3	Blumenkohl-Kartoffel- Auflauf g Knabberpaprika	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Frikadelle für Hamburger j Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten in Scheiben Romana geschnitten Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Menü 3	Paella mit Lachs d Kräuterdip g	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Eierknöpfe a, a1, c Brokkoligemüse g	Kartoffelreibekuchen c Kräuterquark g	Chili sin Carne i Reibekäse g Baguette a, a1	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gemüsefrikadelle a, a1, c Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1, c, g	Obst der Saison	Kirschjoghurt g	Obst der Saison

Zusätzlich steht eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings zur Verfügung

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 29.04.2024 - 03.05.2024

	Mo	Di	Mi 1. Mai	Do	Fr
Menü 1 	Hackbällchen Vegan f CousCous a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) i Paprikadip 3, g	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis			
Menü 2	Penne a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Ital. Hartkäse 2, c, g Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j	Rinderfrikadelle a, a1, c Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Möhrenrahmgemüse g Kartoffelpüree g, l			
Menü 3	Spirelli Aglio e olio a, a1 Ital. Hartkäse 2, c, g	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g Möhrenrahmgemüse g			
Dessert	Obst der Saison	Milchreis g Zimt und Zucker			

Zusätzlich steht eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings zur Verfügung

Mit gekocht.

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

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.

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 | | |

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