

Speiseplan 26.02.2024 - 01.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren a, a1, c, g, i	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) g Reis	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln I Erbsenrahmgemüse g	Gerstenbolognese 3, a, a3, i Vollkornspirelli a, a1 Reibekäse 2, g Knabbergurken	Chili con Carne (Rind) 3, i Saure Sahne g Baguette a, a1
Menü 2	Gemüse Eintopf mit Huhn (Sellerie, Karotte, Lauch) 3, i Baguette a, a1	Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) g, i Reis Gurkensalat (Schmand Dill) 2, g, j	Geflügelgyros Tzaziki g Reis Knabbergurken	Veg. Burger Hähnchenstyle a, a1, a3, a4, c, g Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gewürz Gurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Menü 3	Pfannkuchen a, a1, c, g Kirschgrütze				Rindfleisch Burger j Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gewürz Gurken 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	Vanillequark 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 04.03.2024 - 08.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Hackbällchen Vegan a, a1, a3, f Couscous a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) i Paprikadip 3, g	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Tomatensauce i Reibekäse g Salat Essig-Öl-Dressing 3, j,	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1 Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Putengeschnitztes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Möhrenrahmgemüse g, i Spätzle a, a1, c
Menü 2	Penne a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Italienischer Hartkäse 2, c, g Karottensalat cremig g	Ungarisches Gulasch (Rind) 1, 5, 8, a, a1, a3, i, l Salzkartoffeln l Salat Himbeerdressing	Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln l Salat Essig-Öl-Dressing 3, j, l	Käse-Makkaroni a, a1, g, i Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe Cremiger Kartoffelsalat 2, c, g, j
Menü 3	Penne a, a1 Paprikasauce i Italienischer Hartkäse 2, c, g Salat mit Essig-Öl-Dressing 3, j, l	Kartoffelpüree 3, g Möhrenrahmgemüse g, i	Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln l Erbsengemüse g	Seelachsfilet gebacken a, a1, d Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1	Putengeschnitztes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Möhrenrahmgemüse g, i Reis
Dessert	Obst der Saison	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c	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 11.03.2024 - 15.03.2024

Mo <i>In Service Day</i>	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Erbsen, Lauch) a, a1, g, i Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Salzkartoffeln I Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Baked Beans	Frikadelle (Rind) a, a1, c Eierknöpfe a, a1, c Kohlrabi-Rahmgemüse g
Menü 2	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Tomaten-Curry Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Spirelli a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j	Haschee (Rind) 1, 5, a, a1, a3, l Spirelli a, a1 Italienischer Hartkäse 2, c, g Knabbermöhren	Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren a, a1, c, g, i
Menü 3		Sandwich Aktion (GRADE 9-12)	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Rahmspinat g	Frikadelle (Rind) a, a1, c Salzkartoffeln I Kohlrabi-Rahmgemüse g
Dessert	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison	Muffin Apfel Zimt a, a1, c, g, f	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 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 18.03.2024 - 22.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Möhrenbolognese- Bechamelsauce 3, a, a1, f, g, i	Hackbällchen Vegan a, a1, a3, f Vollkornreis Erbsenrahmgemüse g	Penne a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, g, i Salat Himbeerdressing	Spirelli a, a1 Linsenbolognese 3, i Reibekäse g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 2, g, j	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i
Menü 2	Geflügelgulasch (mit Champignons) g, i Reis	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g	Kartoffel-Kürbis-Gratin 1, 3, g Salat Himbeerdressing	Cevapcici (Rind) a, a1 Tzaziki g Reis Knabbermöhren	Chili sin Carne i Baguette a, a1
Menü 3		Kaiserschmarrn a, a1, c, g Rote Grütze	Pizza Margherita, Salami oder Gemüse	Spirelli Aglio e olio a, a1 Reibekäse g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 2, g, j	Chili con Carne (Rind) i Baguette a, a1
Dessert	Obst der Saison	Kirsch-Streusel-Kuchen 8, a, a1, c, g	Obst der Saison	Heidelbeerjoghurt 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



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