

## Speiseplan 31.03.2025 - 04.04.2025 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b> 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Reis	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Vollkornspirelli a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, i Reibekäse g Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Chili con Carne (Rind) 3, i Saure Sahne g Baguette a, a1
<b>Menü 2</b>	Kirschmichel a, a1, c, g Vanillesauce	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) 3, a, a1, g  <u>100% Bio</u>	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) g Reis  <u>100% Bio</u>	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen g  <u>100% Bio</u>	Spirelli a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce g Reibekäse g  <u>100% Bio</u>
<b>Menü 3</b> 	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 3, a, a1, a3, g, i Reis	Rinderfrikadelle a, a1, c Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Reis	Seelachsfilet natur auf Ofengemüse d Salzkartoffeln l	Geflügelgyros Reis Tzaziki g Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhre 3, a, a1, c, g
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Beeren-Buttermilchdessert g	Obst der Saison	Zitronenkuchen a, a1, c, g	Obst der Saison

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

Mit gekocht.

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



Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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 |

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           |   |                          |

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

## Speiseplan 07.04.2025 - 11.04.2025 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b> 	Hackbällchen Vegan f CousCous a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) i Joghurt-Schnittlauch-Dip g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Baked Beans	Spirelli a, a1 Lachs-Tomaten-Sahnesauce d, g, i Salat Himbeerdressing 3, 5, I		Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i Tomatensauce i ital. Hartkäse 2, c, g Knabbergurken
<b>Menü 2</b>	Farfalle a, a1 Bolognesesauce 3, i Reibekäse <u>100% Bio</u>	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Rahmspinat g	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika c, g Kräuterquark g <u>100% Bio</u>	Käse-Makkaroni a, a1, g Erbsengemüse g <u>100% Bio</u>	Hühnerfrikassee g Möhrengemüse g Reis
<b>Menü 3</b> 	Farfalle a, a1 Tomatensauce 3, i Reibekäse	Ungarisches Gulasch (Rind) 8, a, a1, a3, i Eierknöpfe a, a1, c Salat Joghurdressing 3, c, g, j, I	Spirelli a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i ital. Hartkäse 2, c, g Knabbergurken	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Veggie Knuspertaler a, a1 Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, I Karottensalat cremig g	Spinatknödel a, a1, g Champignonrahmsauce g
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Milchreis g mit Zimt und Zucker	Obst der Saison	Obst der Saison	Schoko Muffin 8, a, a1, c, f, g

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

Mit gekocht.

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



Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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 |

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           |   |                          |

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

## Speiseplan 28.04.2025 - 02.05.2025 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do Maifeiertag	Fr Brückentag
Menü 1 	Sojageschnetzeltes in Currysauce mit Mango und Kokos a, a1, f, g Reis Maissalat 3, l	Cordon bleu (Hähnchen) 2, a, a1, g Bratensauce a, a1, a3 Kartoffelpüree g Brokkoligemüse	Seelachsfilet (natur) d Schnittlauchsauce g Vollkornreis Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l		
Menü 2	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) a, a1, g  <u>100% Bio</u>	Veggie Geschnetzeltes (Erbsenprotein) g Reis Möhrengemüse g  <u>100% Bio</u>	Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Kräutersauce a, a1, g, i Knabbergurken		
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet natur Reis Currysauce mit Mango und Kokos g Maissalat 3, l	Cordon bleu (Hähnchen) 2, a, a1, g Bratensauce a, a1, a3 Kartoffelpüree g	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind) g Baguette a, a1		
Dessert	Obst der Saison	Erdbeerjoghurt g	Obst der Saison		

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

Mit gekocht.



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



Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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 |

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<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           |  |                          |

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