

Speiseplan 29.01.2024 - 02.02.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Erbseintopf i Putenwiener 2, 3, i, j Vollkornbaguette a, a2, a4	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, I Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Seelachsfilet (natur) d Weisskraut angebraten Salzkartoffeln I	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g, i Reibekäse g Knabbergurken	Vegetarisches Knusperschnitzel a, a1, a3, a4, c, g Reis Tomatensauce g, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 2	Erbseintopf 2, 3, i Vollkornbaguette a, a2, a4	Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g, i	gebackenes Seelachsfilet d Weisskraut angebraten Salzkartoffeln I	Kartoffelreibekuchen a, a1, a4, c, i Apfelmus 3	Penne a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 3	Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g, i Bulgur a, a1, i		Käse-Lauchsuppe 1, g, i Baguette a, a1	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio 1, g, i	Penne a, a1 Tomatensauce i italienischer Hartkäse gerieben 2, c, g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l

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 05.02.2024 - 09.02.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j	Sojagulasch 1, 5, a, a1, a3, f, i, l Penne a, a1 Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Sahne-Sauce 1, g, i Vollkornspirelli a, a1	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Rosenkohl in Hollandaise a, a1, a3, c, g, j	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Reis Rahmspinat g
Menü 2	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika 4, a, a1, i Reis	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) 3, a, a1, g, i Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Kürbiscremesuppe 3, g, i Baguette a, a1	Spirelli a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Karotte ganz	Falaffel a, a1, i CousCous a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) 3, i Joghurt-Dip g
Menü 3	Paniertes Kabeljaufilet a, a1, d Salzkartoffeln I Limonenschmand g Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce 1, 5, a, a1, a3, g, l Eierknöpfe a, a1, c Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Apfel-Quark-Auflauf a, a1, c, g Vanillesauce g	Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Bohngemüse aus grünen Bohnen Kartoffelpüree g, l	Pizza MARGHERITA a, a1, a2, g Gouda gerieben 1, 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 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 19.02.2024 - 23.02.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Sojaschnitzel a, a1, f Bohngemüse aus grünen Bohnen Penne a, a1	Linsengemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Brokkolicremesuppe mit Lachs d, g Vollkornbaguette a, a1	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 3 Rahmspinat g	Hähnchenbrustfilet natur Spätzle a, a1, c Erbsenrahmgemüse g
Menü 2	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Geflügel) 3, a, a1, g, i Gurke ganz	Cordon bleu (Hähnchen) 2, a, a1, g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln l Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l	Gnocchi a, a1, c, l Tomatensauce i Reibekäse g Karotten-Apfelsalat 3, l	Gulasch (Rind) 1, 5, 8, a, a1, a3, l Penne a, a1 Erbsengemüse g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g, i Reis
Menü 3	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g		Brokkolicremesuppe g, i Vollkornbaguette a, a1		

Speiseplan 12.02.2024 - 16.02.2024

Holidays

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

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 Parmesan 2, c, g Gurke ganz	Chili con Carne (Rind) 3, i Reibekäse g Baguette a, a1
Menü 2	Gemüse Eintopf mit Huhn (Sellerie, Karotte, Lauch) 3, i Baguette a, a1	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) 3, a, a1, g, i Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Penne a, a1	Geflügelgyros Tzaziki g Reis Gurke ganz	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Burger Frikadelle a, a1, a3, a4, c, g Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Menü 3	Pfannkuchen a, a1, c, g Kirschgrütze	Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree g, l	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Eierknöpfe 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