




## 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<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           |  |                          |



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<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           |  |                          |



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	Limsgemüse 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 Joghurt dressing 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 Gewürz Gurken 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