

Speiseplan 29.04.2024 - 03.05.2024

| | Mo | Di | Mi Tag der Arbeit | 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 | | Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Tomatensauce i Reibekäse g Salat Essig-Öl-Dressing 3, j, l | Hähnchengeschnitztes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Spätzle a, a1, c Knabbergurken |
| 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 | | Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln l Salat Essig-Öl-Dressing 3, j, l | Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Knabbergurken |
| Menü 3 | Spirelli Aglio e olio a, a1 Ital. Hartkäse 2, c, g | Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g Möhrenrahmgemüse g | | Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln l Erbsen-Möhren-Gemüse g | Hähnchengeschnitztes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Spätzle a, a1, c Brokkoligemüse g |

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 06.05.2024 - 10.05.2024

| | Mo | Di | Mi | Do Christi Himmelfahrt | Fr Holiday |
|------------|---|---|--|---------------------------|---------------|
| Menü 1 | Polenta-Spinat-Knuspertasche a, a1, g, i Vollkornreis Kräutersauce 3, g Krautsalat 2, 3 | Rinderfrikadelle a, a1, c Eierknöpfe a, a1, c Kohlrabi-Rahmgemüse g | Penne a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, g, i Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j | | |
| Menü 2 | Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Tomaten-Curry Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l Krautsalat 2, 3 | Rinderfrikadelle a, a1, c Eierknöpfe a, a1, c Kohlrabigemüse g | Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j | | |
| Menü 3 | | Vollkornspirelli a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Knabbermöhren | Tomatencremesuppe g, i Baguette a, a1 | | |

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 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 | | |

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

Speiseplan 13.05.2024 - 17.05.2024

| | Mo | Di | Mi | Do | Fr |
|------------|---|--|---|--|---|
| Menü 1 | Geflügelragout (Hühnchen) mit Tomatensauce i Reis Maissalat 3, l | Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Erbsengemüse g | Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Salzkartoffeln l Knabbergurken | Spirelli a, a1 Linsenbolognese 3, i Reibekäse g Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l | Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Rahmwirsinggemüse a, a1, g, j |
| Menü 2 | Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta in Möhrenbolognese-Bechamelsauce 3, a, a1, c, f, g, i Maissalat 3, l | Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Erbsenrahmgemüse g | Penne a, a1 Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Reibekäse g | Cevapcici (Rind) a, a1, c, j Tzaziki g Reis Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l | Chili sin Carne i Saure Sahne g Baguette a, a1 |
| Menü 3 | Geflügelragout (Hühnchen) mit Tomatensauce i Salzkartoffeln l Maissalat 3, l | Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g | Penne a, a1 Basilikumpestosauce g Reibekäse g | | Chili con Carne (Rind) i Saure Sahne g Baguette a, a1 |

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 20.05.2024 - 24.05.2024

| | Mo Pfingstmontag | Di | Mi | Do | Fr |
|------------|---------------------|--|--|--|---|
| Menü 1 | | Seelachsfilet (natur) d Kartoffelpüree g Brokkoli-Gemüse g | Farfalle a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 4, a, a1, g, i Italienischer Hartkäse 2, c, g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l | Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g Knabbergurken | Erbseintopf i Putenwürstchen 2, 3, 8, j Baguette a, a1 |
| Menü 2 | | Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree g Brokkoli-Gemüse g | Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Möhrengemüse g | Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Knabbergurken | Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Süß-Saurer Dip 1, 2, 3, l Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l |
| Menü 3 | | Käse-Makkaroni a, a1, g, i Erbsengemüse g | Spanische Tortilla mit Kartoffel und Paprika c, g Kräuterdip g | Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Tomatensauce i Reibekäse g Knabbergurken | Erbseintopf i Baguette a, a1 |

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