

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 Erbсенrahmgemüse 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	Gemüse-Nudelauf (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) 3, a, a1, g, i Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) g, i Reis Gurkensalat (Schmand Dill) 2, g, j	Geflügelgyros Tzaziki g Reis Knabbergurken	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Vegetarisches Knusperschnitzel a, a1, a3, a4, c, g Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten in Scheiben Romana geschnitten Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1, c, g	Obst der Saison	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g	Obst der Saison

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 Joghurt dressing 3, c, g, j, l	Putengeschnetzeltes 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 Joghurt dressing 3, c, g, j, l	Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe Cremiger Kartoffelsalat 2, c, g, j
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison	Erdbeerquark g	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, 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 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 11.03.2024 - 15.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Spinat-Polenta-Tasche a, a1, g Blumenkohl-Rahmgemüse g Vollkornreis	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 l Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans	Frikadelle (Rind) a, a1, c Eierknöpfe a, a1, c Kohlrabi-Rahmgemüse g
Menü 2	Hühnerfrikassee mit Erbsen 4, a, a1, g, i Möhrengemüse g Reis	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
Dessert	Obst der Saison	Kirschquark g	Obst der Saison	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison

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 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 Bohngemüse 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
Dessert	Obst der Saison	Bananenquark g	Obst der Saison	Kirsch-Streusel-Kuchen 8, a, a1, c, g	Obst der Saison

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 25.03.2024 - 29.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr Karfreitag
Menü 1 	Vegetarisches Knusperschnitzel a, a1, a3, a4, c, g Reis Tomatensauce i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g	Seelachsfilet (natur) d Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g Knabbergurken	
Menü 2	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 1, g, i	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g, i Bulgur a, a1, i	
Menü 3			Kartoffelreibekuchen c Apfelmus 3		
Dessert	Stracciatella Joghurt 3, f, g	Obst der Saison	Götterspeise grün 1 Vanillesauce g	Obst der Saison	

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