

Menu 03.06.2024 - 07.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Tortelloni spinach and ricotta a, a1, c, g Spinach cream sauce g Grated cheese g	Cheese macaroni a, a1, g, i Pea vegetables g	Wholemeal spirelli a, a1 Salmon and dill cream sauce 4, a, a1, d, g, i Salad Honey vinaigrette 3, j, l	Egg omelette 3, c, g Creamed spinach g Boiled potatoes l	Sliced beef (mushrooms) 1, 5, 8, a, a1, a3, g, l Knöpfle a, a1, c Salad Yoghurt dressing 3, c, g, j, l
Menü 2	Beef rissole a, a1 Rice Kaiser vegetables (broccoli, carrots, cauliflower)	Chicken breast fillet natural Mashed potatoes g Gravy 1, 5, a, a1, a3, l Snack carrots	Vegetable goulash (carrots, broccoli, cauliflower, tomato) g, i Bulgur a, a1, i	Farfalle a, a1 Vegetable bolognese with sunflower mince i, j Grated cheese g	Mexican veggie noodle casserole a, a1, g, i, j Salad Yoghurt dressing 3, c, g, j, l
Dessert	Strawberry quark with chocolate chips 3, f, g	Seasonal fruit	Peach and passion fruit yoghurt g	Seasonal fruit	Lemon cake 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

Menu 10.06.2024 - 14.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Lentil vegetables 3, i, l Spaetzle a, a1, c	Vegetarian crispy cutlet 8, a1, a3 Basmati rice Bell pepper and zucchini curry sauce g	Pollack fillet (natural) d Tomato sauce i Wholemeal spirelli a, a1 Snack cucumbers	Potato casserole with lentil bolognese 3, g, i Salad Honey vinaigrette 3, j, l	Veal cream ragout g Organic spirelli a, a1 Crispy carrots
Menü 2	Cordon bleu (chicken) 2, a, a1, g Gravy 1, 5, a, a1, a3, l Rice	Spirelli colorful a, a1 Broccoli and cheese sauce 1, g, i Grated cheese g	Breaded pollack fillet a, a1, d Tomato sauce i Wholemeal spirelli a, a1 Snack cucumbers	Sausage goulash (poultry) in tomato sauce a, i, l Organic penne a, a1 Salad Honey vinaigrette 3, j, l	Vegetarian spring roll a, a1, c, g, i Parboiled basmati rice Asian vegetables (carrot, bamboo, bean sprouts) 2, a, a1, f
Menü 3			Mashed potatoes 3, g Creamed carrot vegetables g, i		
Dessert	Blueberry quark g	Semolina pudding a, a1, g Cinnamon and sugar	Seasonal fruit	Vanilla yoghurt g	Seasonal fruit

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 | j enthält Senf |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | k enthält Sesam |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | |
| 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

Menu 17.06.2024 - 21.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Allgäu cheese spaetzle a, a1, c, g Creamed pea vegetables g	Ratatouille (zucchini, eggplant, peppers) 2, 3, 5, i, l Rice	Fishcake 11, a1, d, g Mashed potatoes g Cucumber salad Sour cream Dill 2, g, j	Penne a, a1 Barley bolognese 3, a, a3, i Parmesan 2, c, g Crispy peppers	Chili con carne (beef) 3, i Sour cream g Baguette a, a1
Menü 2	Breaded chicken breast fillet a, f, g, i, j Paprika sauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Rice	Burger bun 2, 3, a, a1, f, k Hamburger patty j Sliced gherkins 1, 2, 9 Sliced tomatoes Sliced romaine Ketchup-mayo sauce c, j Potato wedges 3, 5, l	Vegetarian curry (peppers, pineapple) with veggie chicken (pea protein) g, i Basmati rice	Poultry gyros Tzaziki g rice Coleslaw 2, 3	Spirelli a, a1 Broccoli cream sauce 1, g, i Grated cheese g
Dessert	Banana quark with chocolate chips 3, f, g	Apple crumble cake 8, a, a1, c, g	Fruit of the season	Jelly Vanilla sauce g	Fruit of the season

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

Menu 24.06.2024 - 28.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Meatballs Vegan f Couscous a, a1, i Vegetables (chickpea, bell pepper, carrot) i Paprika dip 3, g	Lentil and vegetable curry (carrots, celery, broccoli) i Rice	Breaded pollack fillet a, a1, d Boiled potatoes l Broccoli vegetables g	Vegan vegetable tortelloni (spinach, carrot, celery) a, a1, i Tomato sauce i Grated cheese g	Sliced chicken 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Carrot vegetables g Rice
Menü 2	Farfalle a, a1 Bolognese sauce with minced beef 3, i ital. Hard cheese 2, c, g Cucumber salad vinegar-oil dressing 2, g, j	Poultry rissole a, a1, c, g, j Mashed potatoes g Creamy carrot salad g	Penne a, a1 Spinach sauce g Grated cheese g	Cauliflower and potato casserole 1, g, i	Vegetarian ravioli casserole au gratin with tomato sauce and cheese a, a1, c, g, i Snack carrots
Dessert	Rice pudding g Cinnamon and sugar	Fruit of the season	Strawberry quark g	Fruit of the season	Chocolate muffin 8, a, a1, c, f, 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 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