

Speiseplan 27.11.2023 - 01.12.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l 	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Erseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben 2, 3, i Vollkornbrötscheibe Bio a, a2	Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g, i	Seelachsfilet (natur) d Weisskraut angebraten Salzkartoffeln l	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g, i Reibekäse g	Vegetarischer Burger Hähnchenstyle a, a1, a3, a4, c, g Basmatireis Bio Kürbis-Bananen-Currysauce g, i
Menü 2 	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Bulgur Bio a, a1, i	Milchreis Bio g Kirschrütze Bio Zimt und Zucker Bio	Käse-Lauchsuppe Bio g, i Baguette Bio a, a1	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio g, i	Spätzle Bio a, a1, c Vegane Hackfleischsauce (Gerste) Bio 3, a, a3, i Reibekäse Bio g
Menü 3 	Kalbsgulasch 1, 5, l Semmelknödel a, a1, c, g	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Kartoffelreibekuchen a, a1, a4, c, i Apfelmus 3	Fischnuggets vom Seelachs 8, a, a1, d, g Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, j
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig g	Obst der Saison	Götterspeise grün 1 Vanillesauce g	Obst der Saison	Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie 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 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 Kamut | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | h5 enthält Pekannuss | |

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

Speiseplan 04.12.2023 - 08.12.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l 	Cremeriger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio 2, 3, c, j	Paprika 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i	Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) 1, 5, a, a1, a3, i, l Penne Bio a, a1	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g, i Vollkornspirelli Bio a, a1	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Rosenkohl in Hollandaise a, a1, a3, c, g, i, j	Paniertes Lachsfilet 3, a, a1, d, g Rahmspinat g Kritharaki (Griechische Nudeln) a, a1, c
Menü 2 	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g, i Basmatireis Bio	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g, i	Spirelli bunt Bio a, a1 Tomatensauce Bio 3, i Reibekäse Bio g	Kürbiscremesuppe Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Falaffel Bio a, a1 CousCous Bio a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3, i Joghurt-Dip Bio g
Menü 3 	Paniertes Kabeljaufilet a, a1, d, g, j Salzkartoffeln l Limonenschmand g	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce 1, 5, a, a1, a3, g, l Eierknöpfe a, a1, c	Apfel-Quark-Auflauf a, a1, c, g Vanillesauce g	Bratwurst (Geflügel) Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Bohngemüse aus grünen Bohnen Kartoffelpüree g, l	Pizza Margherita a, a1, g
Dessert	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g	Buttermilchdessert mit Orange und Limette g	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie 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 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 Kamut | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | h5 enthält Pekannuss | |

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

Speiseplan 11.12.2023 - 15.12.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Mais-Salat 3, l 	Bio-Möhren	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenaufauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g, i	Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffeln l	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Kartoffel-Kübis-Gratin mit Kalbsragout g
Menü 2 	Rinderfrikadelle Bio a, a1 Reis Bio Lauchrahmgemüse Bio g, i	Brokkolicremesuppe Bio g, i Vollkornbrottscheibe Bio a, a2	Tortelloni Ricotta Bio a, a1, g Käsesauce Bio g, i Reibekäse Bio g	Kirsch-Crumble Bio a, a1, g	Mexikanische Lasagne Veggie Bio 3, a, a1, g, i
Menü 3 	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gemüseschnitzel 3, 8, a, a1, c, g, i Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten in Scheiben Romana geschnitten Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Hähnchenschenkel Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln 3	Fladenbrot 1/4 a, a1, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Parboiled Basmatireis Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f, i	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 1, 2, 3, l Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Birnenquark g	Obst der Saison	Bio Vanillejoghurt g	Obst der Saison	Quarkbällchen a, a1, c, g

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie 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 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 | | |

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

Speiseplan 18.12.2023 - 22.12.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Karotten-Apfel-Salat 3, l 	Karotten	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Sojaschnitzel a, a1, f Bohngemüse aus grünen Bohnen Süßkartoffelgnocchi a, a1	Limsgemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Brokkolicremesuppe mit Lachs d, g, i Vollkornbrotscheibe a, a1, a2, a3	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln Bio 3 Rahmspinat Bio g	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g, i Spätzle a, a1, c
Menü 2 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Geflügel) Bio 3, a, a1, g, i	Gnocchi Bio a, a1 Kürbissahnesauce Bio 3, g, i Reibekäse Bio g	Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern Bio a, a5, g, i	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio 3, i, j Reibekäse Bio g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Reis Bio
Menü 3 	Kartäuser Kloß a, a1, c, g Vanillesauce g	Cordon bleu (Hähnchen) 2, a, a1, g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln l	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, i Reis Bio	Pizza Geflügelsalami (Pute) 2, 3, a, a1, g	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 1, 5, 8, a, a1, a3, g, l Kartoffelpüree g, l
Dessert	Rote Grütze Vanillesauce g	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g	Obst der Saison	Mandarinenquark g	Obst der Saison

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie 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 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 | | |

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