

Allergenspeiseplan Juni 2022

Mittwoch den 01.06.

Menü 1

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbermöhren

Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d} Remoulade ^{c, g, j}
Kartoffelsalat ^j Knabberkarotte

Menü 2

PASTA - Gemüse-Tortelloni mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Tortelloni (Tomate, Karotte, Sellerie) ^{a, a1, i} Käsesauce ^{g, i}
Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Obst

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)

glutenfreie Pasta Basilikumsauce (Soja) ^{f, i}

Donnerstag den 02.06.

Menü 1

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Bio-Kartoffeln und Gurkensalat mit Schmand und Dill

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Salzkartoffeln
Gurkensalat Schmand Dill ^{c, g, i, j, l}

Menü 2

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln

Maiskolben Kräuterbutter ^{g, j}
Radieschenquark ^g Bio Salzkartoffeln

Dessert

Heidelbeerquark

Heidelbeerquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel ^g
Vanillesauce laktosefrei ^{c, g}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Freitag den 03.06.

Menü 1

Bulgur mit Gemüse und Hühnerfleischklößchen, dazu Tomaten-Dip

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) mit Hühnerfleischklößchen i
Bulgur Bio ^{a, a1, i} Tomaten-Dip Bio ^{g, i}

Menü 2

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Bio-Reis

Bio Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse ^{g, i}
Bio-Reis

Dessert

Vanille Muffin

Vanille Muffin ^{a, a1, c, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce

Bio-Quinoa
Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse
Tomatensauce i

Dienstag den 07.06.

Menü 1

Paniertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Reis

Pochiertes Hokifilet d Bio Rahmspinat ^g
Bio-Reis

Menü 2

Gemüse Cordon Bleu, dazu Kräutersauce und Bio-Penne

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) ^{a, a1, f, g}
Kräutersauce ^{g, i} Bio Penne ^{a, a1}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei ^{c, g, i}
Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei ^{g, i}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Mittwoch den 08.06.

Menü 1

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel, dazu Knabbergurken

Kalbsrahmragout ^g Semmelknödel ^{a, a1, c, g}
Knabbergurken

Menü 2

**Vegetarischer Bratling (Blumenkohl) mit Tomaten-Currysauce,
dazu Süßkartoffel-Schupfnudeln und Salat mit Frenchdressing**

Vegetarischer Bratling ^{a, a1, a2 f, i} Tomaten-Curry-Sauce ⁱ
Süßkartoffel-Schupfnudeln ^{a, a1, c}
Salat mit French-Dressing ^{i, j, l}

Dessert

Apfel-Streuselkuchen

Apfel-Streusel-Kuchen ^{a, a1, c, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^{f, i}
Bio-Reis Laktosefreier Tzaziki ^g

Donnerstag den 09.06.

Menü 1

Linseneintopf mit Geflügel-Wienerwürstchen und Bio-Roggenbrötchen

Linseneintopf ⁱ Geflügelwürstchen
Bio-Roggenbrötchen ^{a, a1, a2}

Menü 2

Hausgemachter Kirschmichel mit Vanillesauce

Kirschmichel ^{a, a1, a2, a3, c, g} Vanillesauce ^g

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseintopf ⁱ Glutenfreies Brötchen

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



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

Freitag den 10.06.

Menü 1

**Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade,
dazu Bio-Couscous mit Gemüse und Bio-Paprika-Tomatensauce**

Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade ^{a, a1, a3}
Bio CousCous mit Gemüse ^{a, a1, i} Bio Paprika-Tomatensauce ⁱ

Menü 2

**PASTA - Bio- Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und
Salat mit Essig-Öl-Dressing**

Bio Penne ^{a, a1} Bio Tomatensauce ⁱ Reibekäse ^g
Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert

Kirschquark

Kirschquark ^g

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese**

glutenfreie Spaghetti
Gemüsebolognesesauce ⁱ

Montag den 13.06.

Menü 1

Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbsegemüse, dazu Spätzle

Putengeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, l} Bio-Erbsegemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c}

Menü 2

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark

Bio Tortilla mit Kartoffeln und Paprika ^{c, g}
Bio Kräuterquark ^g

Dessert

Marmorkuchen

Marmorkuchen ^{a, a1, c, g, m}

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark**

kleine Kartoffeln ^l
Radieschen-Kräuterquark ^{laktosefrei g}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Dienstag den 14.06.

Menü 1

Bio-Spaghetti mit Bolognesesauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl Dressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1} Bolognesesauce ⁱ Käse gerieben ^g
Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Bio-Roggenbrötchen

Tomatencremesuppe ^{g, i} Bio- Roggenbrötchen ^{a, a1}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)

glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Erbsen und Paprika ⁱ
Parmesan ^{c, g}

Mittwoch den 15.06.

Menü 1

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Bio-Möhrengemüse und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c}
Bio-Reis Bio-Möhrenrahmgemüse ^g
Krautsalat

Menü 2

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Knabbergurken

Käse-Makkaroni ^{a, a1, g, i} Knabbergurken

Dessert

**Buttermilchdessert mit roten Beeren
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)**

Beeren-Buttermilchdessert ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

kleine Kartoffeln ^l
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



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

Donnerstag den 16.06.

Menü 1

Zucchini-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurt-Dressing

Zucchini-Kartoffel-Auflauf ^{g, i}
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing

Sojaschnitzel ^{a, a1, f} Tomatensauce ⁱ
Bio-Reis Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten-und laktosefrei ^g
Polentataler ^g

Freitag den 17.06.

Menü 1

PASTA- Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Salat mit French-Dressing

Bio-Vollkornspirelli ^{a, a1} Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g} Parmesan ^{c, g}
Salat mit French-Dressing ^{i, j, l}

Menü 2

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Knabbergurken

Kartoffelpüree ^g
Erbsen-und Möhrengemüse ^g
Knabbergurken

Dessert

Vanillequark

Vanillequark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

laktosefreier Milchreis ^g
Rote Grütze Zimt und Zucker

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Montag den 20.06.

Menü 1

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Basilikumsauce, dazu Bio-Reis
Seelachsfilet mit Parmesancrumble auf Basilikumsauce ^{a, a1, c, d, g, i}
Bio-Reis

Menü 2

Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Kräutersauce, dazu Zucchini Gemüse und Bio-Kartoffeln
Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i} Zucchini Gemüse
Kräutersauce ^{a, d, i, j} Bio-Kartoffeln

Dessert

Donut

Brown Donut ^{a, a1, f, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse
glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^{i, l}

Dienstag den 21.06.

Menü 1

Kartoffelsuppe mit Geflügelklößchen, dazu Bio-Roggenbrötchen
Kartoffelsuppe mit Geflügelbällchen ^{g, i} Bio-Roggenbrötchen ^{a, a1, a2}

Menü 2

Veggi Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat
Veggi Hähnchenschnitzel ^{a, a1, c, g, i, j} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Spätzle ^{a, a1, c} Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse
laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Mittwoch den 22.06.

Menü 1

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Spirelli, dazu Knabbergurken

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce ⁱ
Bio Spirelli ^{a, a1} Knabbergurken

Menü 2

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf ^{g, i}
Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis

Chili sin Carne ⁱ
Laktosefreier Schmand ^g Bio-Reis

Donnerstag den 23.06.

Menü 1

PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta mit Bechamelsauce und Käse überbacken, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Überbackene Tortellini gefüllt mit Ricotta in Bechamelsauce ^{a, a1, g, i}
Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Menü 2

Spinatknödel mit Käsesauce, dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing

Spinatknödel ^{a, a1, c, g} Käsesauce ^{g, i}
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

glutenfreie Pasta
laktosefreier Rahmspinat ^g

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Freitag den 24.06.

Menü 1

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis

Rindergulasch ^{a, a1, a3, l}

Bohngemüse aus grünen Bohnen ^g Bio-Reis

Menü 2

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren

Gnocchi ^{a, a1} Paprikasauce ^{g, i} Reibekäse ^g

Knabbermöhren

Dessert

Milchreis mit Kirschgrütze

Milchreis ^g Kirsch Grütze

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l Weiße Bohnen in Tomatensauce

Spiegelei ^c

Montag den 27.06.

Menü 1

Hühnerfrikassee mit Erbsen- und Möhrengemüse, dazu Bio-Reis

Hühnerfrikassee ^{g, i} Erbsen- und Möhrengemüse ^g Bio-Reis

Menü 2

Chili sin Carne mit saurer Sahne, dazu Bio-Roggenbrötchen

Chili sin Carne ⁱ Saure Sahne ^g

Bio-Roggenbrötchen ^{a, a1, a2}

Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g Vanillesauce ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln in Kokossauce ⁱ

Bio-Reis

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Dienstag den 28.06.

Menü 1

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Hackbällchen Rind ^{a, a1, c} Maisgemüse ^g
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Kleine Bio Kartoffeln

Menü 2

Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Spinat-Lasagne ^{a, a1, g}
Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert

Erdbeerjoghurt

Erdbeerjoghurt ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler auf Gemüseglasch

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, i}
Polentataler ^g

Mittwoch den 29.06.

Menü 1

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing

Hähnchenbrust Piccata Art ^{a, a1} Tomatensauce ⁱ Penne Bio ^{a, a1}
Gurkensalat Schmand Dill ^{c, g, i, j, l}

Menü 2

Pizza Margarita

Pizza Margarita ^{a, a1, g}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^{i, l}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Donnerstag den 30.06.

Menü 1

**Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken**

Gebackenes Kabeljaufilet ^{a, a1, d, g, j} Bio Salzkartoffeln
Remoulade ^{c, g, j} Knabbergurken

Menü 2

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn ^{a, a1, c, g}
Vanillesauce ^g

Dessert

Butter-Zucker-Kuchen

Butter-Zucker-Kuchen ^{a, a1, c, g}

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce**

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel ^g
Vanillesauce laktosefrei ^{c,}

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

CULINARIA Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH | Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal | T 0202.264 488-12 | F 0202.870 565-15 | kontakt@biologisch-culinaria.de | www.biologisch-culinaria.de
Geschäftsführung Carsten vom Bauer, Vivien Köhn | Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe