

SPEISEPLAN Oktober 2019

Dienstag den 01.10.

Menü 1:

**Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken**

Geflügelfleischkäse
Kartoffelsalatⁱ Süßer Senfⁱ Gurken

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Allgäuer Käsespätzle^{a, a1, c, g}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing^{j, l}

Dessert:

Donut

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

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

glutenfreie Penne
Tomatensauce mit Erbsen und Paprikaⁱ
Parmesan^{c, g}

Mittwoch den 02.10.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Frenchdressing

Haschee (Rind)^{a, a1, a3, l}
Bio-Rigatonelli^{a, a1} Salat mit Frenchdressing^{c, j}

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio)

Bio-Gemüsecurry in Kokossauce^{g, i}
Bio-Basmatireis

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese, dazu Salat mit Mangodressing

kleine Kartoffeln^l
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei Blattsalat mit Mangodressing^{j, l}

Donnerstag den 03.10.

- Feiertag -

😊 = 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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Freitag den 04.10.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip, dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren
Hähnchenschenkel
Tomaten-Joghurt-Dip ^{9, i} Salzkartoffeln ^l Karotten

Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)
Bio-Nudel-Spinat-Auflauf ^{a, a1, g, i}
Bio-Salat mit Dressing Bio ^{j, l}

Dessert:

Erdbeerjoghurt
Erdbeerjoghurt ⁹

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker
laktosefreier Milchreis ⁹
Rote Grütze
Zimt und Zucker

Montag den 07.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis
Hähnchenschnitzel natur ^{a, a1}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Bio-Vollkornreis

Menü 2:

Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen, dazu Reibekäse
Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen ⁹
Reibekäse ⁹

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Penne mit Ratatouillegemüse, dazu Salat mit Himbeerdressing
Glutenfreie Penne
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ⁱ
Himbeer-Vinaigrette

 = 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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Dienstag den 08.10.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Orecchiette

Kalbsgulasch ^{a, a1, i}
Möhrengemüse ^{g, i}
Bio-Orecchiette ^{a, a1}

Menü 2:

**Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf
mit Mozzarella überbacken ^g
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Dessert:

Mini-Amerikaner

Mini Amerikaner ^{a, a1, c, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

Mittwoch den 09.10.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing

Geflügelgyros Tzaziki ^g
Bio-Reis
Gurkensalat ^{g, j}

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln

Eieromelette ^{c, g}
Kleine Bio-Kartoffeln
Weiße Bohnen in Tomatensauce ⁱ

Dessert:

Vanillejoghurt

Vanillejoghurt ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis

Chili sin Carne ⁱ
Laktosefreier Schmand ^g
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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Donnerstag den 10.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce und Weizen-Ebly, dazu Knabbermöhren

Frikadelle (Geflügel) ^{a, a1, c, g, j}

Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}

Ebly ^{a, a1} Karotten

Menü 2:

Frühlingsrolle mit Tomatensauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing

Frühlingsrolle ^{a, a1, a2, g}

Tomatensauce ⁱ

Bio-Reis Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Penne mit Rahmspinat und Karotten-Apfel-Salat

glutenfreie Penne

laktosefreier Rahmspinat ^g

Karotten-Apfel-Salat ^l

Freitag den 11.10.

Menü 1:

**Fischburger mit einem Burgerbrötchen, gebackenen Seehechtfilet,
Tomaten, Salat, Gurken und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken**

Seehechtfilet im Knuspermantel ^{a, a1, d}

Burgerbrötchen ^{a, a1, g}

Gewürzgurken Tomaten Salat

Remouladensauce ^{c, g, j} Kartoffelecken ^l

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Frenchdressing

Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g, k}

Kräutersauce ^g

Bio-Dinkelreis ^{a, a5}

Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Buttermilchdessert mit Orange und Limette ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l

Weißer Bohnen in Tomatensauce

Spiegelei ^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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Montag den 14.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis

Hähnchenbrust ^{a, a1}

Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l}

Bio-Reis Erbsengemüse ^g

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Brokkolifüllung, dazu Möhrenragout

Kartoffeltasche mit Frischkäse und Brokkoli gefüllt ^g

Möhrenragout ^g

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln

in Kokossauce

Bio-Basmatireis

Dienstag den 15.10.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Frenchdressing

Nudel-Hackfleischauflauf (Rind) ^{a, a1, a3, g, l}

Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Menü 2:

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette

Linseneintopf ^{i, l}

Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler auf Gemüseglasch

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, i}

Polentataler ^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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Mittwoch den 16.10.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Himbeerdressing

Spinat-Risotto mit Lachs ^{d, g}

Sauerrahm-Dip ^g

Salat mit Himbeervinaigrette

Menü 2:

**Soja-Schnitzel mit Paprikasauce,
dazu Weizen-Ebly und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing**

Sojaschnitzel ^{a, a1, c, f}

Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}

Tomatensalat ^l Ebly ^{a, a1}

Dessert:

Kirschjoghurt

Kirschjoghurt ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Penne mit Basilikumsauce (Soja), dazu Tomatensalat

glutenfreie Penne

Basilikumsauce (Soja) ^f

Tomatensalat ^l

Donnerstag den 17.10.

Menü 1:

Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1}

Bio-Käsesahnesauce ^{g, i}

Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{i, l}

Menü 2:

Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

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

Kartoffelpüree ^{g, l}

Dessert:

Bananenquark mit Schokospitter

Bananenquark mit Schokospitter ^{f, 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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Freitag den 18.10.

Menü 1:

**Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Salat mit Joghurtdressing**

Hähnchennugget ^{a, a1, a3}
Ketchup
Kartoffelecken ^l
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j}

Menü 2:

Hefekloß mit Vanillesauce und Apfelmus

Kartäuser Kloß ^{a, a1, c, g}
Apfelmus
Vanillesauce ^g

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

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

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

Montag den 21.10.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren

Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d}
Remouladensauce ^{c, g, j}
Salzkartoffeln ^l
Karotten

Menü 2:

Gemüseglasch (Karotten, Zucchini, Paprika) mit Reis (100 % Bio)

Bio-Gemüseglasch ^{g, i}
Bio-Reis

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

glutenfreie Spaghetti
Tomatensauce ⁱ
Blattsalat mit Essig-öl Dressing ^{j, 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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Dienstag den 22.10.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle, dazu Salat mit Mangodressing

Bifteki (Rind) ^{c, g}

Tomatensauce ⁱ

Grüne Tagliatelle ^{a, a1, c} Salat mit Mangodressing ^{j, l}

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki

Fladenbrot ^{a, a1, k}

Vegetarisches Gyros ^f

Krautsalat Tomaten Tzatziki ^g

Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

Vanillepudding ^g

Schokosauce ^{f, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei ^{c, g, l}

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei ^{g, i}

Mittwoch den 23.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken, dazu Currysauce, Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken ^{a, a1, g}

Currysauce ^g

Bio-Basmatireis Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese und Parmesan, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a, a1}

Möhrenbolognese ^{f, i}

Parmesan ^{c, g} Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Dessert:

Kirsch-Streusel-Kuchen

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^f

Bio-Reis Laktosefreier Tzaziki ^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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Donnerstag den 24.10.

Menü 1:

**Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Putenklößchen,
dazu Bio-Vollkornbaguette**

Gemüsesuppe mit Putenklößchen ^{a, a1, i}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Himbeerdressing

Ei ^c Senfsauce ^{g, i, j, l}
Kleine Bio-Kartoffeln
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Obst der Saison

Allergenemenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Erseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erseneintopf ^{i, l}
Glutenfreies Brötchen

Freitag den 25.10.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmragout, dazu Knabbergurken

Kalbsrahmragout ^{a, a1, g, i}
Kartoffel-Kürbis-Gratin ^g Gurken

Menü 2:

Spinat-Käse-Strudel mit Gemüsebolognese, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing

Spinat-Käse-Strudel ^{a, a1, c, g}
Gemüsebolognesesauce ^{f, i}
Salzkartoffeln ^l
Salat mit Frenchdressing

Dessert:

Birnenquark

Birnenquark ^g

Allergenemenü

bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

**Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese,
dazu Tomatensalat**

glutenfreie Spaghetti
Gemüsebolognesesauce ⁱ
Tomatensalat ^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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Montag den 28.10.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Maisgemüse

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce ^{a, a1, g}
Bio-Reis
Maisgemüse ^g

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio)

Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1}
Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce ^{g, i}
Bio-Käse ^g

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Mini Rolly Erdbeer ^{a, a1, c, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

**Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark,
dazu Salat mit Himbeerdressing**

kleine Kartoffeln ^l
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp ^g
Blattsalat mit Himbeer Vinaigrette

Dienstag den 29.10.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet auf Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln

Pochiertes Hokifilet ^d
Bio-Rahmspinat ^g
Salzkartoffeln ^l

Menü 2:

Tomaten-Mozzarella-Lasagne, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Tomaten-Mozzarella-Lasagne ^{a, a1, g, i}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{i, l}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

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

glutenfreie Penne
Tomatensauce mit Erbsen und Paprika ^l
Parmesan ^{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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Mittwoch den 30.10.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kräuterspätzle

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a, a1, a3}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g
Kräuterspätzle ^{a, a1, c}

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Frenchdressing

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren ^{a, a1, c, g}
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Dessert:

Mandarinenquark

Mandarinenquark

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese, dazu Salat mit Mangodressing

kleine Kartoffeln ^l
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei
Blattsalat mit Mangodressing ^{i, l}

Donnerstag den 31.10.

Menü 1:

Eine Rindswurst (gefüllt mit Käse) mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing

Rindswurst (mit Käse gefüllt) ^g
Kartoffelsalat ^j
Ketchup

Menü 2:

Spinat- Grünkernschnitte mit Schnittlauchsauce, dazu Weizen-Ebly und Bio-Knabber-Möhren

Grünkernbraten ^{a, a1, a5, c, f, g, m}
Schnittlauchsauce ^g
Ebly ^{a, a1} Bio-Möhren

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm, dazu Chinakohl-Paprika-Salat

Champignonsauce gluten-und laktosefrei ^g
Polentataler ^g
Chinakohl-Paprika-Salat ^{c, g, 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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039

