

## Allergenspeiseplan Dezember 2019

**Montag den 02.12.**

**Menü 1:**

**Drei Hackbällchen (Rind) mit Paprikasauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken**

Hackbällchen (Rind) <sup>a, a1, c</sup> Paprikasauce <sup>a, a1, a3, i, l</sup>  
Salzkartoffeln <sup>l</sup> Gurken

**Menü 2:**

**Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio)**

Bio-Gemüsecurry mit Linsen <sup>g, i</sup> Bio-Basmatireis

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü:**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Penne mit Ratatouillegemüse, dazu Salat mit Himbeerdressing**

glutenfreie Penne  
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse <sup>i</sup>  
Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette

**Dienstag den 03.12.**

**Menü 1:**

**Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel und Erbsengemüse**

Kartoffelknödel <sup>a, a1, c</sup> Kalbsgulasch <sup>a, a1, i</sup> Erbsengemüse <sup>g</sup>

**Menü 2:**

**Drei Gemüsemautaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing**

Gemüsemautaschen <sup>a, a1, c, g, i</sup> Gemüsebrühe  
Kartoffelsalat <sup>j</sup>

**Dessert:**

**Vanillepudding mit Schokosauce**

Vanillepudding <sup>g</sup> Schokosauce <sup>f, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse**

laktosefreies Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>  
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei <sup>g</sup>

😊 = 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 04.12.**

**Menü 1:**

**Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce, dazu Spätzle und Salat mit Himbeerdressing**

Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>a, a1</sup> Champignonsauce <sup>g</sup> Spätzle <sup>a, a1, c</sup>  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Menü 2:**

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

Gemüsesuppe mit Grießklößchen <sup>a, a1, c, i</sup>  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2, a3, k</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

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

Chili sin Carne <sup>i</sup> Laktosefreier Schmand <sup>g</sup> Bio-Reis

**Donnerstag den 05.12.**

**Menü 1:**

**Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Knabbermöhren**

Gebackenes Lachsfilet <sup>a, a1, d</sup> Remouladensauce <sup>c, g, j</sup>  
Kleine Bio-Kartoffeln Karotten

**Menü 2:**

**Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)  
in Kürbis-Bechamelsauce <sup>a, a1, c, f, g, i</sup>

**Dessert:**

**Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'**

Cookie Bio Kerniger Hafer <sup>a, a4, a5</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Glutenfreie Penne mit Rahmspinat und Karotten-Apfel-Salat**

glutenfreie Penne laktosefreier Rahmspinat <sup>g</sup>  
Karotten-Apfel-Salat <sup>l</sup>

😊 = 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 06.12.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Möhrengemüse und Bio-Reis**

Hähnchenbrust Geflügeljus <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Bio-Reis Möhrengemüse <sup>g, i</sup>

**Menü 2:**

**Blumenkohl mit Semmelbröseln, dazu Kräutersauce und Bio-Salzkartoffeln**

Blumenkohl mit Semmelbröseln <sup>a, a1, g</sup>  
Bio-Salzkartoffeln Kräutersauce <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Schokonikolaus** <sup>f, g</sup>

**Mandarinenquark**

Mandarinenquark <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup> Weiße Bohnen in Tomatensauce Spiegelei <sup>c</sup>

**Montag den 09.12.**

**Menü 1:**

**Fleischkäse (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffeln**

Geflügelfleischkäse Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Apfelrotkohl kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

**Menü 2:**

**Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan**

Bio-Spaghetti <sup>a, a1</sup> Gemüsebolognesesauce <sup>f, i</sup> Parmesan <sup>c, g</sup>

**Dessert:**

**Heidelbeerquark**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
**Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis**

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln in Kokossauce  
Bio-Basmatireis

 = 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.

**Dienstag den 10.12.**

**Menü 1:**

**Rindergeschnetzeltes mit Bio-Spirelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Rindergeschnetzeltes <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup> Bio-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

**Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Vollkornbaguette (100% Bio)**

Bio Chili sin Carne <sup>i</sup> Bio Saure Sahne <sup>g</sup>  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2, a3, k</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler auf Gemüseglasch**

Gemüseglasch laktosefrei <sup>g, i</sup> Polentataler <sup>g</sup>

**Mittwoch den 11.12.**

**Menü 1:**

**Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing,  
Tomaten und Tzaziki**

Fladenbrot <sup>a, a1, k</sup> Geflügelgyros  
Krautsalat Tomaten Tzatziki <sup>g</sup>

**Menü 2:**

**Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie), dazu Käsesauce  
und Salat mit Himbeerdressing**

Gemüse-Tortelloni <sup>a, a1, i</sup> Käsesauce <sup>g</sup>  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Dessert:**

**Bananenquark mit Schokosplitter**

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>f, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Penne mit Basilikumsauce (Soja), dazu Tomatensalat**

glutenfreie Penne Basilikumsauce (Soja) <sup>f</sup>  
Tomatensalat <sup>l</sup>

😊 = 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 12.12.**

**Menü 1:**  
**Erbseintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette**  
Erbseintopf <sup>i, l</sup> Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2, a3, k</sup>

**Menü 2:**  
**Blumenkohl-Kartoffelpüree mit Bio-Möhrenrahmgemüse**  
Blumenkohl-Kartoffelpüree <sup>g, l</sup> Bio-Möhrenrahmgemüse <sup>g</sup>

**Dessert:**  
**Schokomuffin**  
Muffin Schoko klein <sup>a, a1, c, f, g, l</sup>

**Allergenmenü**  
**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
**Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce**  
Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel <sup>g</sup>  
Vanillesauce laktosefrei <sup>c, g</sup>

**Freitag den 13.12.**

**Menü 1:**  
**Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken**  
Seehechtfilet im Knuspermantel <sup>a, a1, d</sup>  
Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup>  
Salzkartoffeln <sup>l</sup> Gurken

**Menü 2:**  
**Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm, dazu Salat mit Mangodressing**  
Semmelknödel <sup>a, a1, c, g</sup>  
Pilzrahm <sup>g</sup>  
Salat mit Mangodressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**  
**Obst der Saison**

**Allergenmenü**  
**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
**Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce**  
Bio-Quinoa  
Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse  
Tomatensauce <sup>l</sup>

 = 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.

**Montag den 16.12.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis**

Hähnchenbrust Kürbiscurry<sup>g</sup>  
Bio-Basmatireis

**Menü 2:**

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

Eieromelette<sup>c, g</sup> Kleine Bio-Kartoffeln  
Weiße Bohnen in Tomatensauce<sup>i</sup>

**Dessert:**

**Butter-Zucker-Kuchen**

Butter-Zucker-Kuchen<sup>a, a1, c, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

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

glutenfreie Spaghetti Tomatensauce<sup>i</sup>  
Blattsalat mit Vinaigrette<sup>j, l</sup>

**Dienstag den 17.12.**

**Menü 1:**

**Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce**

Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken  
Zucchini in Bechamelsauce<sup>a, a1, g, l</sup>

**Menü 2:**

**Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce, Weizen-Ebly  
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung<sup>a, a1, a3, a4, c, g, i</sup>  
Ebly<sup>a, a1</sup> Tomatensauce<sup>i</sup> Chinakohl-Mais-Salat<sup>c, g, j, l</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip**

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei<sup>c, g, l</sup>  
Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei<sup>g, i</sup>

 = 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 Milchzeugnisse	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 18.12.**

**Menü 1:**

**Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Penne  
und Salat mit Joghurdressing**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce <sup>i</sup> Bio-Penne <sup>a, a1</sup>  
Salat Joghurdressing <sup>c, g, j</sup>

**Menü 2:**

**Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis und Knabbermöhren**

Grünkernbraten <sup>a, a1, a5, c, f, g, m</sup> Schnittlauchsauce <sup>g</sup>  
Bio-Reis Karotten

**Dessert:**

**Mini-Erdbeerrolle**

Mini Rolly Erdbeer <sup>a, a1, c, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis**

Vegetarisches Gyros <sup>f</sup> Bio-Reis  
Laktosefreier Tzaziki <sup>g</sup>

**Donnerstag den 19.12.**

**Menü 1:**

**Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs-Tomatencremesauce, dazu Knabbergurken**

Bio-Vollkorn-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Lachs in Tomatencreme <sup>d, g, i</sup> Gurke

**Menü 2:**

**Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)**

Pfannkuchen <sup>a, a1, c, g</sup> Rote Grütze

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Erseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**

Erseneintopf <sup>i, l</sup>  
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	



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 20.12.**

**Menü 1:**

**Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki, dazu Bio-Reis und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Cevapcici (Geflügel) <sup>a, a1</sup> Tzatziki <sup>g</sup>  
Bio-Reis Krautsalat

**Menü 2:**

**Penne mit Spinatsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Penne <sup>a, a1</sup> Bio-Spinatsauce <sup>g</sup>  
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>i, l</sup>

**Dessert:**

**Kirschjoghurt**

Kirschjoghurt <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Tomatensalat**

glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce <sup>i</sup>  
Tomatensalat <sup>l</sup>

 = 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.