

Allergenspeiseplan Januar 2020

Donnerstag den 02.01.

Menü 1:
**Hähnchenbrust mit Champignonsauce,
dazu bunte Bio-Spirelli und Salat mit Himbeerdressing**
Hähnchenschnitzel natur Champignonsauce ^g
Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1}
Salat mit Himbeervinaigrette

Menü 2:
Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)
Bio-Brokkolicremesuppe ^{g, i} Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Dessert:
Gemischter Blechkuchen

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, j, l}

Freitag den 03.01.

Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat
Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d, g, j} Salzkartoffeln ^l
Remouladensauce ^{c, g, j} Gurkensalat ^{g, j}

Menü 2:
Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis
Asiatische Gemüse-Pfanne ^{a, a1, f, g} Bio-Basmatireis

Dessert:
Obst der Saison

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	



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

Montag den 06.01.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis
Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, l} Grüne Bohnen Bio-Reis

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio)
Bio-Blumenkohl-Brokkoli-Rahmgemüse ^{g, i}
Kleine Bio-Kartoffeln

Dessert:

Kirschquark
Kirschquark ^g

Allergenmenü

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

Dienstag den 07.01.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Bratensauce, Spätzle und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing
Cordon bleu (Hähnchen) ^{a, a1, g} Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Spätzle ^{a, a1, c}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

Vegan - Tortelloni mit Gemüse (Spinat, Karotten, Sellerie)-Füllung mit Tomatensauce und Knabbermöhren
Gemüse-Tortelloni ^{a, a1, i} Tomatensauce ⁱ Karotten

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrhahmgemüse
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 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.

Mittwoch den 08.01.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Knabbergurken

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}
Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1} Gurken

Menü 2:

Zwei Gemüseknödel mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Gemüseknödel ^{a, a1, c, g, i} Käsesauce ^g
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille ^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 09.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing

Lachs-Kartoffelauflauf ^{d, g}
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, i}

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Spätzle und Möhrengemüse

Sojaschnitzel ^{a, a1, f}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Spätzle ^{a, a1, c} Möhrengemüse ^{g, i}

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

 = 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 10.01.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly und Karottensalat

Frikadelle (Geflügel) ^{a, a1, g, j}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Ebly ^{a, a1} Karotten-Apfel-Salat ^l

Menü 2:

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

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

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen

Apfel-Butterstreusel-Kuchen ^{a, a1, c, g, l}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l
Weiße Bohnen in Tomatensauce
Spiegelei ^c

Montag den 13.01.

Menü 1:

**Drei Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous (Karotten, Paprika, Sellerie),
dazu Tomaten-Joghurt-Dip**

Cevapcici (Rind)
Bio-Gemüse-Couscous ^{a, a1, i}
Tomaten-Joghurt-Dip ^{g, i}

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse

Gnocchi ^{a, a1, l} Bio-Kürbissahnesauce ^{g, i}
Reibekäse ^g

Dessert:

Obst der Saison

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 14.01.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis

Hähnchenbrust Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Vollkornreis
Erbsengemüse ^g

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Salzkartoffeln (100 % Bio)

Bio-Gemüsegulasch ^{g, i}
Bio-Salzkartoffeln

Dessert:

Birnenquark

Birnenquark ^g

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler auf Gemüsegulasch**

Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, i}
Polentataler ^g

Mittwoch den 15.01.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

Geflügelfleischrolle ^{a, a1}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Reis Möhrengemüse ^{g, i}

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 ^{j, l}

Dessert:

Mini-Amerikaner

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

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Penne mit Basilikumsauce (Soja), dazu Tomatensalat**

glutenfreie Penne
Basilikumsauce (Soja) ^f
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 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 16.01.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Seehechtfilet im Knuspermantel ^{a, a1, d} Cocktailsauce ^{c, g, j} Kleine Bio-Kartoffeln
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

Bio-Milchreis mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren), dazu Zimt und Zucker

Bio-Milchreis ^g Rote Grütze Zimt und Zucker

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

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

Freitag den 17.01.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Parmesan und Salat mit Balsamicodressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Carbonarasauce mit Putenschinken ^{a, a1, g} Parmesan ^{c, g}
Salat mit Balsamicodressing ^{c, g, j, l}

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Möhrenbolognese-Bechamelsauce ^{a, a1, c, f, g, i}

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce

Götterspeise grün mit Vanillesauce ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

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

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

Montag den 20.01.

Menü 1:
Hähnchengulasch mit bunten Bio-Spirelli, dazu Erbsengemüse

Hähnchengulasch ^{a, a1, g, i}
Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1} Erbsengemüse ^g

Menü 2:
**Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark und Knabbergurken**

Reibekuchen Gemüse ^{a, a1, a4}
Kräuterquark ^g Gurken

Dessert:
Bananenquark mit Schokosplitter
Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, g}

**Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing**

glutenfreie Spaghetti
Tomatensauce ⁱ Blattsalat mit Vinaigrette ^{i, l}

Dienstag den 21.01.

Menü 1:
**Chili con Carne (Kidneybohnen, Mais, Paprika) vom Rind
mit Saurer Sahne und Bio-Vollkornbrot**

Chili con Carne (Rind) ⁱ
Sauerrahm ^g Bio-Vollkornbrotscheibe ^{a, a1, a2, a3, k}

Menü 2:
**Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Schnittlauchsauce, dazu kleine
Bio-Kartoffeln und Salat mit Himbeerdressing**

Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g, k}
Schnittlauchsauce ^g Kleine Bio-Kartoffeln
Salat mit Himbeervinaigrette

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, l}
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	



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

Mittwoch den 22.01.

Menü 1:
Fleischkäse (Geflügel) mit Ketchup,
dazu Blumenkohl-Kartoffelpüree und Bio-Knabbermöhren
Geflügelfleischkäse Ketchup
Blumenkohl-Kartoffelpüree ^{g, l} Bio-Möhren

Menü 2:
Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio)
Bio-Gemüsecurry in Kokossauce ^{g, i} Bio-Basmatireis

Dessert:
Griesspudding mit Zimt und Zucker
Griesspudding ^{a, a1, g} Zimt und Zucker

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis
Vegetarisches Gyros ^f Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki ^g

Donnerstag den 23.01.

Menü 1:
Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing
Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d}
Remouladensauce ^{c, g, j} Salzkartoffeln ^l
Salat mit Mangodressing ^{j, l}

Menü 2:
Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Tomatensalat
Raviolini mit Käse gefüllt ^{a, a1, c, g}
Basilikumpestosauce ^g Tomatensalat ^l

Dessert:
Obst der Saison

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Erseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen
Erseneintopf ^{i, l}
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 24.01.

Menü 1:

Rinderbraten mit dunkler Sauce, dazu Apfelrotkohl und zwei Kartoffelknödel

Rinderbraten Kartoffelknödel ^{a, a1, c, g}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l} Apfelrotkohl

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)

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

Dessert:

Donut

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

Allergenmenü

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

glutenfreie Spaghetti
Gemüsebolognesesauce ⁱ
Tomatensalat ^l

Montag den 27.01.

Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini, dazu grüne Tagliatelle

Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini ⁱ
Grüne Tagliatelle ^{a, a1, c}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Eieromelette ^{c, g} Bio-Rahmspinat ^g
Kleine Bio-Kartoffeln

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Buttermilchdessert mit Orange und Limette ^g

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark, dazu Salat mit Himbeerdressing**

kleine Kartoffeln ^l
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei ^g
Blattsalat mit 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 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 28.01.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette

Kartoffelsuppe mit Würstchen von der Pute ^{g, i, l}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Menü 2:

Bio-Rigatonelli mit Möhrenbolognese und Parmesan, dazu Salat mit Mango-Dressing

Bio-Rigatonelli ^{a, a1} Möhrenbolognese ^{f, i} Parmesan ^{c, g}
Salat mit Mangodressing ^{j, 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 ⁱ
Parmesan ^{c, g}

Mittwoch den 29.01.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken

Frikadelle (Rind) ^j Burgerbrötchen ^{a, a1, g}
Gewürzgurken Tomaten Salat
Burgersauce ^{c, j} Kartoffelecken ^l

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Joghurdressing

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

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

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

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}

😊 = 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 30.01.

Menü 1:

**Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis**

Vegetarische Frühlingsrolle ^{a, a1, c, g, i}
Bio-Basmatireis süß-saurer Dip ^l

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Grünkern und Brokkoli, dazu Knabber-Möhren (100% Bio)

Bio-Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern ^{a, a5, g, i} Bio-Möhren

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g Vanillesauce ^g

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, j, l}

Freitag den 31.01.

Menü 1:

**Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Kräutersauce,
dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken**

Hokifilet Müllerin Art ^{a, a1, d, g, j}

Kräutersauce ^g

Bio-Dinkelreis ^{a, a5} Gurken

Menü 2:

**Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Rigatonelli ^{a, a1} Bio-Tomatensauce Bio-Käse ^g

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

Dessert:

Obst der Saison

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.