

Allergenspeiseplan Februar 2020

Montag den 03.02.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Bio-Reis und Knabbergurken

Rindergeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, l} Bio-Reis
Blumenkohl ^g Knabbergurken

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln

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

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Penne mit Ratatouillegemüse, dazu Salat mit Himbeerdressing

glutenfreie Penne Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^l
Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette

Dienstag den 04.02.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing

Geflügelgyros Tzaziki ^g
Djuvec-Reis Krautsalat

Menü 2:

Nudelaufbau mit Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) in Tomatensauce (100% Bio)

Bio-Gemüse-Nudelaufbau mit Tomatensauce ^{a, a1, g, i}

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 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 05.02.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse

Rindswurst Kartoffelpüree ^{g, l}
Bio-Möhrenrahmgemüse ^g

Menü 2:

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

Chili sin Carne ⁱ Sauerrahm ^g
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1}

Dessert:

Mini-Amerikaner

Mini Amerikaner ^{a, a1, c, 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 06.02.

Menü 1:

**Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu
Zitronendip**

Gemüse-Paella mit Lachs ^d
Zitronenmayonnaise ^{c, g, j}

Menü 2:

Zwei Spinatknödel mit Käsesauce und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

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

Dessert:

Mandarinenquark

Mandarinenquark ^g

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 07.02.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing

Hähnchenschenkel Bratensauce ^{a, a1, a3, l} Salzkartoffeln ^l
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Menü 2:

Bunte Spirellinudeln mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse (100% Bio)

Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1} Bio-Kürbissahnesauce ^{g, i}
Bio-Käse ^g

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l
Weiße Bohnen in Tomatensauce
Spiegelei ^c

Montag den 10.02.

Menü 1:

Frikadelle vom Geflügel mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln

Frikadelle (Geflügel) ^{a, a1, g, j} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Kleine Bio-Kartoffeln Maisgemüse ^g

Menü 2:

Gemüse (Spinat, Karotten, Sellerie)-Tortelloni mit Paprikasauce und Möhrensalat

Gemüse-Tortelloni ^{a, a1, i} Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Möhrensalat

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, g}

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	



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 11.02.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1} Bolognese Sauce (Rind) ^{a, a1, i}

Parmesan ^{c, g}

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

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing

Winterliches Ratatouille ^g Bio-Salzkartoffeln

Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Blechkuchenauswahl

gefüllter Blechkuchen ^{a, a1}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler auf Gemüseglasch

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, l}

Polentataler ^g

Mittwoch den 12.02.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Himbeer-Dressing

Pochiertes Hokifilet ^d Dillsauce ^g Bio-Dinkelreis ^{a, a5}

Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus

Kartoffelreibekuchen ^{a, a1, a4, c} Apfelmus

Dessert:

Obst der Saison

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 13.02.

Menü 1:

**Überbackener Nudelaufwurf mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Nudelaufwurf mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce ^{a, a1, g}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{i, l}

Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Möhrencremesuppe ^{g, i} Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1}

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis ^g Zimt und Zucker

Allergenmenü:

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

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

Freitag den 14.02.

Menü 1:

**Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken,
dazu Currysauce und Bio-Basmatireis**

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken ^g
Currysauce ^g Bio-Basmatireis

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Kaiserschmarrn ^{a, a1, c, g}
Vanillesauce ^g Zimt und Zucker

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

 = 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 17.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse und Bio-Reis

Hühnerfrikassee ^{a, a1, g} Bio-Reis
Erbsengemüse ^g

Menü 2:

Tortilla mit Kartoffeln, Mais, Paprika, Kräuterquark und Salat

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

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 Vinaigrette ^{i, l}

Dienstag den 18.02.

Menü 1:

**Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und Gurkensalat in Joghurtdressing**

Würstchengulasch (Pute) in Tomatensauce ⁱ
Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1} Gurkensalat ^{g, l}

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio)

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

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}

😊 = 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 19.02.

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:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu grünes Bohnengemüse und Spätzle

Soja-Geschnetzeltes in Champignonsauce ^{a, a1, a3, f, g, l}
Bohngemüse ^g Spätzle ^{a, a1, c}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^f Bio-Reis ^l Laktosefreier Tzaziki ^g

Donnerstag den 20.02.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar, dazu Gemüsebulgur (Wirsing, Zwiebeln, Karotten) und Salat mit Frenchdressing

Cevapcici (Geflügel) ^{a, a1} Tomaten-Ajvar ⁱ Gemüsebulgur ^{a, a1}
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Möhrensalat

Spinatschnitzel ^{a, a1, c, g, i} Schnittlauchsauce ^g
Bio-Salzkartoffeln Möhrensalat

Dessert

Mini-Erdbeerrolle

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

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	



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 21.02.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Penne, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Kalbsgulasch ^{a, a1, i} Bio-Penne ^{a, a1}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce ^{a, a1, c, g, i}
Knabbergurke

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Beeren-Buttermilchdessert ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Tomatensalat

glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce ⁱ
Tomatensalat ^l

Montag den 24.02.

Menü 1:

Frikadelle (Rind) mit Kohlrabirahmgemüse, dazu Salzkartoffeln

Frikadelle (Rind) ^{a, a1, c} Kohlrabi-Rahmgemüse ^g
Salzkartoffeln ^l

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Tomaten) mit Vollkornreis (100 % Bio)

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

Dessert:

Obst der Saison

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	



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

Dienstag den 25.02.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken

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

Menü 2:

Drei Falafel mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip

Falaffel ^{a, a1}
Bio-Gemüse-Couscous ^{a, a1, i} Paprika-Dip ^{g, i}

Dessert:

Berliner Ballen

Berliner mit Himbeer-Johannesbeer-Füllung ^{a, a1, c, g}

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 26.02.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d} Bio-Rahmspinat ^g
Kleine Bio-Kartoffeln

Menü 2:

Gnocchi mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Gnocchi ^{a, a1, l} Käsesauce ^g
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

**Rote Grütze (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren)
mit Vanillesauce**

Rote Grütze Vanillesauce ^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 ^{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	



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

Donnerstag den 27.02.

Menü 1:

Zwei Veggi-Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Tomatensauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Joghurdressing

Veggi Sticks Grillgemüse ^{a, a1, a2, g}
Tomatensauce ⁱ Bio-Reis
Salat mit Joghurdressing ^{c, g, i}

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing

Raviolini mit Käse gefüllt ^{a, a1, c, g} Basilikumpestosauce ^g
Karotten-Apfel-Salat ^l

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}

Freitag den 28.02.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und zwei Kartoffelknödel

Putengeschnetzeltes Züricher Art ^{a, a1, a3, g, l}
Kartoffelknödel ^{a, a1, c, g} Erbsengemüse ^g

Menü 2:

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

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

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^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.