

Allergenspeiseplan März 2020

Montag den 02.03.

Menü 1:

**Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous (Zucchini, Sellerie, Erbsen),
dazu Joghurt-Minz-Dip**

Hähnchenbrust Joghurt-Minz-Dip^g Gemüse-Couscous^{a, a1, i}

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

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

Dessert:

Vanillequark^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse, dazu Salat mit Himbeerdressing

glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Ratatouillegemüseⁱ
Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette

Dienstag den 03.03.

Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind)^{a, a1, g} Bio-Vollkornbaguette^{a, a1}

Menü 2:

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

Vegetarische Frühlingsrolle^{a, a1, c, g, i} Bio-Basmatireis süß-saurer Dip^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 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 04.03.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Knabbergurken
Rindergeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, l} Bio-Penne ^{a, a1} Gurken

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken
Sojaschnitzel ^{a, a1, f} Burgerbrötchen ^{a, a1, g}
Gewürzgurken Tomaten Salat
Burgersauce ^{c, j} Kartoffelecken ^l

Dessert:

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

Allergenmenü

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

Donnerstag den 05.03.

Menü 1:

3 Fischnuggets (Seehecht) mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat
Fischnuggets ^{d, g} Remouladensauce ^{g, c, j, l}
Kartoffelsalat ^{c, g}

Menü 2:

Spirellinudeln in Tomatensauce mit Reibkäse, dazu Salat mit Frenchdressing (100%Bio)
Spirellinudeln in Tomatensauce ^{a1, a2} Reibkäse ^g
Salat mit Frenchdressing ^{i, j}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat und Karotten-Apfel-Salat
glutenfreie Pasta 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 Milchzeugnisse	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 06.03.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und Bio-Salzkartoffeln

Geflügelbratwurst Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Maisgemüse ^g Bio-Salzkartoffeln

Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Nudel-Spinat-Auflauf ^{a, a1, g, i}
Bio-Salat Essig-Öl Dressing ^{j, l}

Dessert:

Mini-Amerikaner

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l Weiße Bohnen in Tomatensauce ^{Spiegelei} ^c

Montag den 09.03.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki, dazu Bio-Reis und Möhrensalat

Bifteki (Rind) ^{c, g} Tzatziki ^g Bio-Reis
Möhrensalat

Menü 2:

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

Gemüsesuppe mit Grießklößchen ^{a, a1, c, i} Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1}

Dessert:

Kirschjoghurt ^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 10.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Weizen-Ebly und Knabbergurken

Hähnchenbrust Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l} Ebly ^{a, a1}
Gurken

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}
Karotten-Apfel-Salat ^l

Dessert

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler auf Gemüseglasch

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, l}
Polentataler ^g

Mittwoch den 11.03.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dillsauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Bio-Rigatonelli ^{a, a1} Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g}
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Menü 2:

Blumenkohl mit Semmelbröseln, dazu Kräutersauce und kleine Bio-Kartoffeln

Blumenkohl mit Semmelbröseln ^{a, a1, g} Kräutersauce ^g
Kleine Bio-Kartoffeln

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja), dazu Tomatensalat

glutenfreie Pasta 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 12.03.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Rotkohl und Spätzle

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a, a1} Apfelrotkohl
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l} Spätzle ^{a, a1, c}

Menü 2:

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

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

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce

Götterspeise grün Vanillesauce ^g

Allergenmenü

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

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

Freitag den 13.03.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Spirelli, dazu Salat mit Himbeerdressing

Kalbsrahmragout ^{a, a1, g, i} Bio-Spirelli ^{a, a1}
Salat mit Himbeervinaigrette

Menü 2:

Grünkernbraten mit Bio-Schnittlauchsauce und Bio-Salzkartoffeln

Grünkernbraten ^{a, a1, a5, c, f, g, m} Bio-Schnittlauchsauce ^{g, i}
Bio-Salzkartoffeln

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	



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

Montag den 16.03.

Menü 1:

**Hähnchenstreifen mit Asiagemüse (Chinakohl, Karotten, Paprika),
dazu Bio-Basmatireis**

Hähnchenstreifen Asiatische Gemüse-Pfanne ^{a, a1, f, g}
Bio-Basmatireis

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung ^{g, i}
Bio-Rahmspinat ^g

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren ^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 17.03.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Reibekäse und Knabbergurken

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l} Bio-Penne ^{a, a1}
Reibekäse ^g Gurken

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Frenchdressing

Semmelknödel ^{a, a1, c, g} Möhrenragout ^g
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

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 18.03.

**Menü 1:
Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki**

Fladenbrot ^{a, a1, k} Geflügelgyros Krautsalat
Tomaten Tzaziki ^g

**Menü 2:
Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie) mit Tomatensauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing**

Gemüse-Tortelloni ^{a, a1, i} Tomatensauce ⁱ
Salat mit Himbeervinaigrette

**Dessert:
Schokopudding mit Vanillesauce**

Schokopudding ^g Vanillesauce ^g

**Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis**

Vegetarisches Gyros ^f Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki ^g

Donnerstag den 19.03.

**Menü 1:
Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Schnittlauchsauce,
Bio-Reis und Salat mit Joghurdressing**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung ^{a, a1, a3, a4, c, g, i}
Schnittlauchsauce ^g Bio-Reis Salat mit Joghurdressing ^{c, g, i}

**Menü 2:
Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)**

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

**Dessert:
Obst der Saison**

**Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**

Erbseintopf ^{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 20.03.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Gebackenes Kabeljaufilet ^{a, a1, d, g, j} Cocktailsauce ^{c, g, i} Salzkartoffeln ^l
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli mit Bärlauchpestosauce, dazu Möhrensalat

Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1} Bärlauchpestosauce ^{g, h1}
Möhrensalat

Dessert:

Heidelbeerquark

Heidelbeerquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Tomatensalat

glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce ⁱ
Tomatensalat ^l

Montag den 23.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce, dazu Bio-Orecchiette und Knabbergurken

Hähnchenbrust Champignonsauce ^g Bio-Orecchiette ^{a, a1} Gurken

Menü 2:

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

Bio-Gemüsegulasch ^{g, i} Bio-Reis

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	



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 24.03.

Menü 1:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce
Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce ^{a, a1, g, l}

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle aus Gemüse (Karotte, Sellerie, Porree) mit Tomatensauce und Weizen-Ebly, dazu Gurkensalat
Gemüseschnitzel ^{a, a1, c, g, l} Tomatensauce ⁱ
Ebly ^{a, a1} Gurkensalat ^{g, j}

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille
Buttermilchdessert mit Birne und Vanille ^g

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 25.03.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch vom Rind mit Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat
Ungarisches Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, i, l}
Möhrensalat Salzkartoffeln ^l

Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan
Bio-Spaghetti ^{a, a1} Gemüsebolognesesauce ^{f, i}
Parmesan ^{c, g}

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 ^{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 26.03.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Frenchdressing

Lachs-Kartoffelauflauf ^{d, g}
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Paprikasauce, dazu Bio-Dinkelreis

Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g, k}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l} Bio-Dinkelreis ^{a, a5}

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, j, l}

Freitag den 27.03.

Menü 1:

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben ⁱ
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1}

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:

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, 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 30.03.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly

Frikadelle (Rind) ^{a, a1, c} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Ebly ^{a, a1} Maisgemüse ^g

Menü 2:

**Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark und Möhrensalat**

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

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse, dazu Salat mit Himbeerdressing

glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ⁱ
Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette

Dienstag den 31.03.

Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini, dazu Bio-Reis

Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini ⁱ
Bio-Reis

Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Spinatsauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a, a1} Bio-Spinatsauce ^g
Bio-Käse ^g

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	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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