

Allergenspeiseplan April 2020

Mittwoch den 01.04.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw
Hähnchennugget ^{a, a1, a3} Ketchup Kartoffelecken ^l Coleslaw ^{c, g, i, l}

Menü 2:

**Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,
dazu Bio-Bulgur und Paprikadip**
Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen ⁱ
Bio-Bulgur ^{a, a1, i} Paprika-Dip ^{g, i}

Dessert:

Erdbeerjoghurt
Erdbeerjoghurt ^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 02.04.

Menü 1:

**Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und
Knabbergurken**
Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d, g, j} Salzkartoffeln ^l Remouladensauce ^{c, g, j} Gurken

Menü 2:

**Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit
Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken**
Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Möhrenbolognese-Béchamelsauce ^{a, a1, c, f, g, i}

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 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 03.04.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing

Cevapcici (Rind) Tomatensauce ⁱ Bio-Reis
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffel-Pastinaken-Püree mit Möhren-Rahmgemüse

Kartoffel-Pastinaken-Püree ^{g, l} Möhrenrahmgemüse ^g

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 06.04.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis

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

Menü 2:

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

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

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmemü

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 07.04.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat

Rindswurst ^{i, j} Salzkartoffeln ^l Ketchup
Cremiger Karottensalat ^g

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus

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

Dessert:

Mandarinenquark

Mandarinenquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler auf Gemüseglasch

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, i}
Polentataller ^g

Mittwoch den 08.04.

Menü 1:

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel), dazu Knabbergurken

Bio-Penne ^{a, a1} Bolognese Sauce (Geflügel) ^{a, a1, g, i}
Gurken

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Vollkornreis, dazu Salat mit Joghurdressing

Spinatschnitzel ^{a, a1, c, g, i} Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l} Bio-Vollkornreis
Salat mit Joghurdressing ^{c, g, i}

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 09.04.

Menü 1:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

Grüne Soße ^{c, g, j} Ei ^c Salzkartoffeln ^l

Menü 2:

Spätzle mit Champignonsauce, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing

Spätzle ^{a, a1, c} Champignonsauce ^g
Paprika-Mais-Salat ^{j, l}

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

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

Freitag den 10.04.

-Karfreitag-

Montag den 13.04.

-Ostermontag-

 = 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 14.04.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Farfalle
Putengeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, l} Bio-Farfalle ^{a, a1} Erbsengemüse ^g

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:
Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip**
Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei ^{c, g, l}
Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei ^{g, i}

Mittwoch den 15.04.

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:

Möhrencremesuppe mit Reis, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)
Bio-Möhrencremesuppe mit Reis ^{g, i}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1}

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)
Beeren-Buttermilchdessert ^g

Allergenmenü

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

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende 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 16.04.

Menü 1:

**Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken**

Seelachsfilet mit Parmesancrumble auf Tomatensugo ^{a, a1, c, d, g, i}
Bio-Salzkartoffeln Gurken

Menü 2:

**Vegetarische Spinat-Ricotta-Bällchen in Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing**

Spinat-Ricotta-Bällchen ^{a, a1, c, g} Schnittlauchsauce ^g Bio-Reis
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**

Erbseneintopf ^{i, l} Glutenfreies Brötchen

Freitag den 17.04.

Menü 1:

**Bio-Rigatonelli mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing**

Bio-Rigatonelli ^{a, a1} Carbonarasauce mit Putenschinken ^{a, a1, g}
Tomatensalat ^l

Menü 2:

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Mangodressing

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta ^{g, i}
Salat mit Mangodressing ^{i, l}

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

 = 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 20.04.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Knabbermöhren

Hähnchenbrust Limonensauce ^{a, a1, g} Bio-Basmatireis
Knabber-Möhren

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark

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

Dessert:

Kirsch-Streusel-Kuchen

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

kleine Kartoffeln ^l
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei ^g

Dienstag den 21.04.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbсен-Spargel-Gemüse), dazu Kartoffelpüree

Rindergeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, i, l}
Karotten-Erbсен-Spargel-Gemüse ^g Kartoffelpüree ^{g, l}

Menü 2:

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

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

Dessert:

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

Rote Grütze Vanillesauce ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

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

glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Erbsen und Paprika ^l Parmesan ^{c, g}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende 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 22.04.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Bratensauce, Bio-Orecchiette und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Cordon bleu (Hähnchen) ^{a, a1, g} Bratensauce ^{a, a1, a3, l} Bio-Orecchiette ^{a, a1}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce ^{a, a1, c, g, i}
Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese**

kleine Kartoffeln ^l
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

Donnerstag den 23.04.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Risoléekartoffeln und Knabbergurken

Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d} Cocktailsauce ^{c, g, j}
Risoléekartoffeln ^l Gurken

Menü 2:

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Spaghetti ^{a, a1} Bio-Tomatensauce
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, g}

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler mit Champignonrahm**

Champignonsauce gluten- und laktosefrei ^g
Polentataler ^g

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende 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 24.04.

Menü 1:

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

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

Menü 2:

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

Veggi Sticks Grillgemüse ^{a, a1, a2, g} Curry-Frischkäse-Dip ^g Bio-Reis
Salat mit Mangodressing ^{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

Montag den 27.04.

Menü 1:

Rinderfiletstreifen mit Karotten und Bambussprossen, dazu asiatische Bio-Nudeln

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen ^{a, a1, f}
Bio-Nudeln ^{a, a1}

Menü 2:

Ein Sojaschnitzel mit Ratatouillegemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika), dazu Bio-Reis

Sojaschnitzel ^{a, a1, f} Ratatouillegemüse ^{i, l}
Bio-Reis

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse 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.

Dienstag den 28.04.

Menü 1:

**Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Vollkornbaguette**

Chili con Carne (Rind) ⁱ Crème Fraîche ^g
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1}

Menü 2:

**Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie),
dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Himbeerdressing**

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

Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

Vanillepudding ^g Schokosauce ^{f, g}

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse**

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

Mittwoch den 29.04.

Menü 1:

**Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce, dazu Kartoffelecken und
Gurkensalat in Joghurtdressing**

Fischnugget (Seehecht) ^{a, a1, d} Remouladensauce ^{c, g, j}
Kartoffelecken ^l Gurkensalat ^{g, j}

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio Käse-Makkaroni ^{a, a1, g, l}
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

Chili sin Carne ⁱ Laktosefreier Schmand ^g
Bio-Reis

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende 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 30.04.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Geflügel) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu Weizen-Ebly

Hackbällchen (Pute) ^{a, a1, c, g, j} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Maisgemüse ^g Ebly ^{a, a1}

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Gnocchi ^{a, a1, l} Tomatensauce ⁱ
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

glutenfreie Pasta laktosefreier Rahmspinat ^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.