

Allergenspeiseplan Juni 2020

Montag den 01.06.

-Pfungstmontag (Feiertag)-

Dienstag den 02.06.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabber-Gurken

Seehechtfilet im Knuspermantel ^{a, a1, d} Remouladensauce ^{c, g, j}
Kartoffelsalat ⁱ Gurken

Menü 2:

Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie), dazu Käsesauce und Salat mit Himbeerdressing

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

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler auf Gemüseglasch

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, i} 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.

Mittwoch den 03.06.

Menü 1:

**Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkorn-Spirelli,
dazu Salat mit Frenchdressing**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce ⁱ Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken ^g

Dessert:

gefüllter Streuselkuchen

gefüllter Streuselkuchen ^{a, a1}

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)**

glutenfreie Pasta Basilikumsauce (Soja) ^f

Donnerstag den 04.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis

Hähnchenbrust Kürbiscurry ^g
Bio-Basmatireis

Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

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

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü:

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

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel ^g
Vanillesauce laktosefrei ^{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	



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

Freitag den 05.06.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing

Kalbsrahmragout ^{a, a1, g, i} Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

Möhrencremesuppe mit Reis, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)

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

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Buttermilchdessert mit Orange und Limette ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

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

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

Montag den 08.06.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce, Möhrengemüse und Bio-Vollkornreis

Hähnchenbrust Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Bio-Vollkornreis Möhrengemüse ^{g, i}

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu Reibekäse

Gnocchi ^{a, a1, l} Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l} Reibekäse ^g

Dessert:

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

Rote Grütze Vanillesauce ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti
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.

Dienstag den 09.06.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Champignonsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle

Frikadelle (Rind) ^{a, a1, c} Champignonsauce ^g

Spätzle ^{a, a1, c} Erbsengemüse ^g

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout

Semmelknödel ^{a, a1, c, g} Bio-Kohlrabi-Möhrenrahm ^g

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 10.06.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Kartoffeln und Knabbergurken

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

kleine Kartoffeln ^l Gurken

Menü 2:

**Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurtdressing**

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

Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j}

Dessert:

Mini-Amerikaner

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^f 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 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.

Donnerstag den 11.06.

-Fronleichnam (Feiertag)-

Freitag den 12.06.

Menü 1:

**Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Bechamelsauce mit Putenschinken),
dazu Parmesan und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing**

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

Menü 2:

3 Reibekuchen mit Kräuterquark, dazu Möhrensalat

Reibekuchen ^{a, a1} Kräuterquark ^g
Möhrensalat

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce ⁱ

Montag den 15.06.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup, dazu Kartoffelecken und Knabbergurken

Geflügelbratwurst Kartoffelecken ^l
Ketchup Gurken

Menü 2:

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

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

Dessert:

Mandarinenquark

Mandarinenquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

kleine Kartoffeln ^l Radieschen-Kräuterquark 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.

Dienstag den 16.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1} Bolognese Sauce (Rind) ^{a, a1, i} Parmesan ^{c, g}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Rahmsauce, Bio-Reis und Gurkensalat in Joghurdressing

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung ^{a, a1, a3, a4, c, g, i}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l} Bio-Reis Gurkensalat ^{g, j}

Dessert:

Obst der Saison

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}

Mittwoch den 17.06.

Menü 1:

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

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

Menü 2:

Erbseintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette

Erbseintopf ^{i, l} Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1}

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

kleine Kartoffeln ^l
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

😊 = 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 18.06.

Menü 1:

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

Spätzle ^{a, a1, c} Champignonsauce ^g
Paprika-Mais-Salat ^{i, 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:

Heidelbeerjoghurt

Heidelbeerjoghurt ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten-und laktosefrei ^g
Polentataler ^g

Freitag den 19.06.

Menü 1:

**Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken**

Gebackenes Kabeljaufilet ^{a, a1, d, g, j} Zitronenmayonnaise ^{c, g, j}
Salzkartoffeln ^l Gurken

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:

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.

Montag den 22.06.

Menü 1:

**Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous (Zucchini, Erbse, Paprika),
dazu Tomaten-Joghurt-Dip**

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

Menü 2:

**Eier-Omelette mit Bio-Salzkartoffeln und
Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce)**

Eieromelette ^{c, g} Bio-Salzkartoffeln
Weiße Bohnen in Tomatensauce ⁱ

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ⁱ

Dienstag den 23.06.

Menü 1:

**Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Sauce,
Bio-Reis und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing**

Cordon bleu (Hähnchen) ^{a, a1, g} Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Bio-Reis Karotten-Apfel-Salat ^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:

Donut

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

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.

Mittwoch den 24.06.

Menü 1:

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

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

Menü 2:

Zucchinicremesuppe mit Grünkern, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)

Zucchinicremesuppe mit Grünkern Bio^{a, a5, g, i}
Bio-Vollkornbaguette^{a, a1}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis

Chili sin Carneⁱ Laktosefreier Schmand^g Bio-Reis

Donnerstag den 25.06.

Menü 1:

Bio-Penne mit Lachs in Tomatencreme, dazu Knabbergurken

Bio-Penne^{a, a1} Lachs in Tomatencreme^{d, g, i} Gurken

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Joghurtdressing

Spinatschnitzel^{a, a1, c, g, i} Paprikasauce^{a, a1, a3, i, l} Bio-Reis
Salat mit Joghurtdressing^{c, g, j}

Dessert:

Vanillepudding

Vanillepudding^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.

Freitag den 26.06.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Vollkornspirelli

Putengeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, l} Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Erbsengemüse ⁹

Menü 2:

Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Gnocchi ^{a, a1, l} Basilikumpestosauce ⁹
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Erdbeerjoghurt

Erdbeerjoghurt ⁹

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l Weiße Bohnen in Tomatensauce ^f
Spiegelei ^c

Montag den 29.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Möhrensalat

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

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika ^{c, g}
Kräuterquark ⁹

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	



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 30.06.

Menü 1:

Frankfurter Grüner Soße mit paniertem Hähnchenschnitzel, dazu Salzkartoffeln

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a, a1} Grüne Soße ^{c, g, j}
Salzkartoffeln ^l

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:

Götterspeise mit Vanillesauce

Götterspeise Vanillesauce ^g

Allergenmenü

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

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, i}
Polentataller ^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.