

## Allergenspeiseplan Juni 2020

**Montag den 01.06.**

**-Pfingstmontag (Feiertag)-**

**Dienstag den 02.06.**

### Menü 1:

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

Seehechtfilet im Knuspermantel <sup>a, a1, d</sup> Remouladensauce <sup>c, g, j</sup>  
Kartoffelsalat <sup>i</sup> Gurken

### Menü 2:

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

Gemüse-Tortelloni <sup>a, a1, i</sup> Käsesauce <sup>g</sup>  
Salat mit Himbeervinaigrette

### Dessert:

**Obst der Saison**

### Allergenmenü

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

Gemüseglasch laktosefrei <sup>g, i</sup> Polentataler <sup>g</sup>

 = 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 <sup>i</sup> Bio-Vollkorn-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Salat mit Frenchdressing <sup>c, j</sup>

**Menü 2:**

**Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken**

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken <sup>g</sup>

**Dessert:**

**gefüllter Streuselkuchen**

gefüllter Streuselkuchen <sup>a, a1</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)**

glutenfreie Pasta Basilikumsauce (Soja) <sup>f</sup>

**Donnerstag den 04.06.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis**

Hähnchenbrust Kürbiscurry <sup>g</sup>  
Bio-Basmatireis

**Menü 2:**

**Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern**

Grüne Soße <sup>c, g, j</sup> Ei <sup>c</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü:**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce**

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel <sup>g</sup>  
Vanillesauce laktosefrei <sup>c, g</sup>

 = 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 <sup>a, a1, g, i</sup> Bio-Rigatonelli <sup>a, a1</sup>  
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

**Möhrencremesuppe mit Reis, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)**

Bio-Möhrencremesuppe mit Reis <sup>g, i</sup> Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1</sup>

**Dessert:**

**Buttermilchdessert mit Orange und Limette**

Buttermilchdessert mit Orange und Limette <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

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

Bio-Quinoa Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse  
Tomatensauce <sup>i</sup>

**Montag den 08.06.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce, Möhrengemüse und Bio-Vollkornreis**

Hähnchenbrust Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Bio-Vollkornreis Möhrengemüse <sup>g, i</sup>

**Menü 2:**

**Gnocchi mit Paprikasauce, dazu Reibekäse**

Gnocchi <sup>a, a1, l</sup> Paprikasauce <sup>a, a1, a3, i, l</sup> Reibekäse <sup>g</sup>

**Dessert:**

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

Rote Grütze Vanillesauce <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce**

glutenfreie Spaghetti  
Tomatensauce <sup>i</sup>

😊 = 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) <sup>a, a1, c</sup> Champignonsauce <sup>g</sup>

Spätzle <sup>a, a1, c</sup> Erbsengemüse <sup>g</sup>

**Menü 2:**

**Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout**

Semmelknödel <sup>a, a1, c, g</sup> Bio-Kohlrabi-Möhrenrahm <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip**

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei <sup>c, g, l</sup>

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei <sup>g, i</sup>

**Mittwoch den 10.06.**

**Menü 1:**

**Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Kartoffeln und Knabbergurken**

Gebackenes Lachsfilet <sup>a, a1, d</sup> Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup>

kleine Kartoffeln <sup>l</sup> Gurken

**Menü 2:**

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

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce <sup>a, a1, c, g, i</sup>

Salat mit Joghurtdressing <sup>c, g, j</sup>

**Dessert:**

**Mini-Amerikaner**

Mini Amerikaner <sup>a, a1, c, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis**

Vegetarisches Gyros <sup>f</sup> Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki <sup>g</sup>

 = 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 <sup>a, a1</sup> Carbonarasauce mit Putenschinken <sup>a, a1, g</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup> Karotten-Apfel-Salat <sup>l</sup>

**Menü 2:**

**3 Reibekuchen mit Kräuterquark, dazu Möhrensalat**

Reibekuchen <sup>a, a1</sup> Kräuterquark <sup>g</sup>  
Möhrensalat

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese**

glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce <sup>i</sup>

**Montag den 15.06.**

**Menü 1:**

**Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup, dazu Kartoffelecken und Knabbergurken**

Geflügelbratwurst Kartoffelecken <sup>l</sup>  
Ketchup Gurken

**Menü 2:**

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

Bio-Vollkorn-Spirelli <sup>a, a1</sup> Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce <sup>g, i</sup> Bio-Käse <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Mandarinenquark**

Mandarinenquark <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup> Radieschen-Kräuterquark laktosefrei <sup>g</sup>

 = 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 <sup>a, a1</sup> Bolognese Sauce (Rind) <sup>a, a1, i</sup> Parmesan <sup>c, g</sup>  
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

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

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung <sup>a, a1, a3, a4, c, g, i</sup>  
Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup> Bio-Reis Gurkensalat <sup>g, j</sup>

**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 <sup>l</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup>

**Mittwoch den 17.06.**

**Menü 1:**

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

Rindergeschnetzeltes <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup> Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse <sup>g</sup>  
Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>

**Menü 2:**

**Erbseintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette**

Erbseintopf <sup>i, l</sup> Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1</sup>

**Dessert:**

**Mini-Erdbeerrolle**

Mini Rolly Erdbeer <sup>a, a1, c, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>  
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 <sup>a, a1, c</sup> Champignonsauce <sup>g</sup>  
Paprika-Mais-Salat <sup>i, l</sup>

**Menü 2:**

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

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta <sup>g, i</sup>  
Salat mit Mangodressing <sup>i, l</sup>

**Dessert:**

**Heidelbeerjoghurt**

Heidelbeerjoghurt <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler mit Champignonrahm**

Champignonsauce gluten-und laktosefrei <sup>g</sup>  
Polentataler <sup>g</sup>

**Freitag den 19.06.**

**Menü 1:**

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

Gebackenes Kabeljaufilet <sup>a, a1, d, g, j</sup> Zitronenmayonnaise <sup>c, g, j</sup>  
Salzkartoffeln <sup>l</sup> Gurken

**Menü 2:**

**Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,  
dazu Bio-Bulgur und Paprikadip**

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen <sup>i</sup> Bio-Bulgur <sup>a, a1, i</sup>  
Paprika-Dip <sup>g, i</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker**

laktosefreier Milchreis <sup>g</sup> 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 <sup>a, a1, i</sup>  
Tomaten-Joghurt-Dip <sup>g, i</sup>

**Menü 2:**

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

Eieromelette <sup>c, g</sup> Bio-Salzkartoffeln  
Weiße Bohnen in Tomatensauce <sup>i</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse**

glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Ratatouillegemüse <sup>i</sup>

**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) <sup>a, a1, g</sup> Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Bio-Reis Karotten-Apfel-Salat <sup>l</sup>

**Menü 2:**

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

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)  
in Möhrenbolognese-Bechamelsauce <sup>a, a1, c, f, g, i</sup>

**Dessert:**

**Donut**

Brown Donut <sup>a, a1, f, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse**

laktosefreies Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>  
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei <sup>g</sup>

 = 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)<sup>i</sup> Burgerbrötchen<sup>a, a1, g</sup> Gewürzgurken  
Tomaten Salat BURGERSAUCE<sup>c, j</sup>  
Kartoffelecken<sup>l</sup>

**Menü 2:**

**Zucchinicremesuppe mit Grünkern, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)**

Zucchinicremesuppe mit Grünkern Bio<sup>a, a5, g, i</sup>  
Bio-Vollkornbaguette<sup>a, a1</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

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

Chili sin Carne<sup>i</sup> Laktosefreier Schmand<sup>g</sup> Bio-Reis

**Donnerstag den 25.06.**

**Menü 1:**

**Bio-Penne mit Lachs in Tomatencreme, dazu Knabbergurken**

Bio-Penne<sup>a, a1</sup> Lachs in Tomatencreme<sup>d, g, i</sup> Gurken

**Menü 2:**

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

Spinatschnitzel<sup>a, a1, c, g, i</sup> Paprikasauce<sup>a, a1, a3, i, l</sup> Bio-Reis  
Salat mit Joghurtdressing<sup>c, g, j</sup>

**Dessert:**

**Vanillepudding**

Vanillepudding<sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat**

glutenfreie Pasta  
laktosefreier Rahmspinat<sup>g</sup>

😊 = 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 <sup>a, a1, a3, g, l</sup> Bio-Vollkorn-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Erbsengemüse <sup>g</sup>

**Menü 2:**

**Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Himbeerdressing**

Gnocchi <sup>a, a1, l</sup> Basilikumpestosauce <sup>g</sup>  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Dessert:**

**Erdbeerjoghurt**

Erdbeerjoghurt <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup> Weiße Bohnen in Tomatensauce <sup>f</sup>  
Spiegelei <sup>c</sup>

**Montag den 29.06.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Möhrensalat**

Hähnchenbrust Limonensauce <sup>a, a1, g</sup>  
Bio-Basmatireis Möhrensalat

**Menü 2:**

**Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark**

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika <sup>c, g</sup>  
Kräuterquark <sup>g</sup>

**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 <sup>a, a1</sup> Grüne Soße <sup>c, g, j</sup>  
Salzkartoffeln <sup>l</sup>

**Menü 2:**

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

Chili sin Carne <sup>i</sup> Sauerrahm <sup>g</sup>  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1</sup>

**Dessert:**

**Götterspeise mit Vanillesauce**

Götterspeise Vanillesauce <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

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

Gemüsegulasch laktosefrei <sup>g, i</sup>  
Polentataler <sup>g</sup>

 = 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.