

## Allergenspeiseplan August 2020

**Montag den 03.08.**

**Menü 1:**

**Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Knabbergurken**

Haschee (Rind) <sup>a, a1, a3, l</sup> Bio-Vollkorn-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Gurken

**Menü 2:**

**Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse**

Gnocchi <sup>a, a1, l</sup> Bio-Spinatsauce <sup>g</sup> Reibekäse <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Buttermilchdessert mit Orange und Limette**

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

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce**

glutenfreie Spaghetti Tomatensauce <sup>i</sup>

**Dienstag den 04.08.**

**Menü 1:**

**Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce, dazu Blumenkohl und kleine Bio-Kartoffeln**

Frikadelle (Geflügel) <sup>a, a1, g, j</sup> Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Blumenkohl <sup>g</sup> Kleine Bio-Kartoffeln

**Menü 2:**

**Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie),  
dazu Paprikasauce und Salat mit Joghurtdressing**

Gemüse-Tortelloni <sup>a, a1, i</sup> Paprikasauce <sup>a, a1, a3, i, l</sup>  
Salat mit Joghurtdressing <sup>c, g, j</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>

😊 = 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 05.08.**

**Menü 1:**

**Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Mangodressing**

Bio-Rigatonelli <sup>a, a1</sup> Lachs-Dill-Sahnesauce <sup>a, a1, d, g</sup>  
Salat mit Mangodressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

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

Vegetarische Frühlingsrolle <sup>a, a1, c, g, i</sup> Bio-Basmatireis  
süß-saurer Dip <sup>l</sup>

**Dessert:**

**Vanillepudding mit Schokosauce**

Vanillepudding <sup>g</sup> Schokosauce <sup>f, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

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

Vegetarisches Gyros <sup>l</sup> Bio-Reis  
Laktosefreier Tzaziki <sup>g</sup>

**Donnerstag den 06.08.**

**Menü 1:**

**Überbackener Nudelauf (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in  
Bechamelsauce, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Nudelauf mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce <sup>a, a1, g</sup>  
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

**Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)**

Bio-Blumenkohlcremesuppe <sup>a, a1, g, i</sup> Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**

Erbseintopf <sup>i, l</sup>  
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 07.08.**

**Menü 1:**

**Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Salat mit Himbeerdressing**

Hähnchengeschnetzeltes <sup>a, a1, a3, g, l</sup> Bio-Penne <sup>a, a1</sup>  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Menü 2:**

**Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce und Bio-Dinkelreis, dazu Möhrensalat**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung <sup>a, a1, a3, a4, c, g, i</sup>  
Tomatensauce <sup>i</sup> Bio-Dinkelreis <sup>a, a5</sup> Möhrensalat

**Dessert:**

**Kirsch-Streusel-Kuchen**

Kirsch-Streusel-Kuchen <sup>a, a1, c, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese**

glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce <sup>i</sup>

**Montag den 10.08.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Bio-Orecchiette und Möhrensalat**

Hähnchenbrust Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Bio-Orecchiette <sup>a, a1</sup> Möhrensalat

**Menü 2:**

**Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)**

Bio-Gemüsegulasch <sup>g, i</sup> Kleine Bio-Kartoffeln

**Dessert:**

**Vanillequark**

Vanillequark <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	



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

**Dienstag den 11.08.**

**Menü 1:**

**Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar,  
dazu Djuvec-Bio-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika) und Salat mit Frenchdressing**

Cevapcici (Geflügel) <sup>a, a1</sup> Tomaten-Ajvar <sup>i</sup> Djuvec-Reis  
Salat mit Frenchdressing <sup>c, j</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 Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)**

glutenfreie Pasta  
Tomatensauce mit Erbsen und Paprika <sup>i</sup> Parmesan <sup>c, g</sup>

**Mittwoch den 12.08.**

**Menü 1:**

**Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einem gebackenen Seehechtfilet,  
Tomaten, Salat, Gurken und Browsersauce, dazu Kartoffelecken**

Seehechtfilet im Knuspermantel <sup>a, a1, d</sup> Burgerbrötchen <sup>a, a1, g</sup>  
Gewürzgurken Tomaten Salat Browsersauce <sup>c, j</sup> Kartoffelecken <sup>l</sup>

**Menü 2:**

**Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und  
Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Penne <sup>a, a1</sup> Bio-Tomatensauce Bio-Käse <sup>g</sup>  
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</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 13.08.**

**Menü 1:**

**Asiatische Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen, dazu Bio-Basmatireis**

Asiatische Gemüse-Pfanne mit Hähnchenstreifen <sup>a, a1, f, g</sup>  
Bio-Basmatireis

**Menü 2:**

**Drei Falafel auf Bio-Gemüse-CousCous (Zucchini, Erbsen, Paprika)  
mit Joghurt-Minz-Dip**

Falafel <sup>a, a1</sup> Gemüse-Couscous <sup>a, a1, i</sup> Joghurt-Minz-Dip <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler mit Champignonrahm**

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

**Freitag den 14.08.**

**Menü 1:**

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

Würstchengulasch (Pute) in Tomatensauce <sup>i</sup>  
Bio-Vollkorn-Spirelli <sup>a, a1</sup> Gurken

**Menü 2:**

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

Spinat-Ricotta-Bällchen <sup>a, a1, c, g</sup> Schnittlauchsaucе <sup>g</sup> Bio-Reis  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Dessert:**

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

Rote Grütze Vanillesauce <sup>g</sup>

**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	



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

**Montag den 17.08.**

**Menü 1:**

**Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis**

Gulasch vom Rind <sup>a, a1, a3, l</sup> Bohnengemüse <sup>g</sup>  
Bio-Vollkornreis

**Menü 2:**

**Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat**

Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung <sup>g, i</sup>  
Bio-Rahmspinat <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse**

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

**Dienstag den 18.08.**

**Menü 1:**

**Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Möhrensalat**

Hähnchenschenkel Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Bio-Salzkartoffeln Möhrensalat

**Menü 2:**

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

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

**Dessert:**

**Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce**

Götterspeise grün Vanillesauce <sup>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	



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

**Mittwoch den 19.08.**

**Menü 1:**

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

Chili con Carne (Rind) <sup>i</sup> Crème Fraîche <sup>g</sup>  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2</sup>

**Menü 2:**

**3 Kartoffelreibekuchen, dazu Bio-Apfelmus**

Kartoffelreibekuchen <sup>c, g</sup>,  
Bio-Apfelmus

**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 20.08.**

**Menü 1:**

**Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln  
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing**

Gebackenes Lachsfilet <sup>a, a1, d</sup> Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup>  
Bio-Salzkartoffeln Tomatensalat <sup>l</sup>

**Menü 2:**

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

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

**Dessert:**

**gefüllter Streuselkuchen**

gefüllter Streuselkuchen <sup>a, a1</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 21.08.**

**Menü 1:**

**Vier Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Möhrengemüse und kleine Bio-Kartoffeln**

Hackbällchen (Rind) <sup>a, a1, c</sup> Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Bio-Möhrengemüse <sup>g</sup> Kleine Bio-Kartoffeln

**Menü 2:**

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

Gemüsesuppe mit Grießklößchen <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2</sup>

**Dessert:**

**Bananenquark mit Schokosplitter**

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>f, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

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

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

**Montag den 24.08.**

**Menü 1:**

**Rindergeschnetzeltes mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Knabbergurken**

Rindergeschnetzeltes <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>  
Bio-Salzkartoffeln Gurken

**Menü 2:**

**Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese (Soja, Tomaten, Karotten) und Parmesan**

Bio-Vollkorn-Spaghetti <sup>a, a1</sup> Möhrenbolognese <sup>f, i</sup> Parmesan <sup>c, g</sup>

**Dessert:**

**Donut**

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

**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 25.08.**

**Menü 1:**

**Hokifilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Kräutersauce und Bio-Reis,  
dazu Salat mit Himbeerdressing**

Hokifilet Müllerin Art <sup>a, a1, d, g, i</sup> Kräutersauce <sup>g</sup> Bio-Reis  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Menü 2:**

**Allgäuer Käsespätzle, dazu Möhrensalat**

Allgäuer Käsespätzle <sup>a, a1, c, g</sup>  
Möhrensalat

**Dessert:**

**Kirschjoghurt**

Kirschjoghurt <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler auf Gemüseglasch**

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

**Mittwoch den 26.08.**

**Menü 1:**

**Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,  
dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing**

Hähnchennugget <sup>a, a1, a3</sup> Ketchup Kartoffelecken <sup>l</sup>  
Paprika-Mais-Salat <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

**Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Vollkornbaguette (100% Bio)**

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

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)**

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

**Donnerstag den 27.08.**

**Menü 1:**

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

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

**Menü 2:**

**Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce mit Reibekäse, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing  
(100% Bio)**

Bio-Penne <sup>a, a1</sup> Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce <sup>g, i</sup> Bio-Käse <sup>g</sup>  
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Milchreis mit Zimt und Zucker**

Milchreis <sup>g</sup> Zimt und Zucker

**Allergenmenü**

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

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

**Freitag den 28.08.**

**Menü 1:**

**Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki und  
Kritharaki (griechische Nudeln), dazu Salat mit Mangodressing**

Bifteki (Rind) <sup>c, g</sup> Tzatziki <sup>g</sup> Kritharaki (Griechische Nudeln) <sup>a, a1</sup>  
Salat mit Mangodressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

**Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100% Bio)**

Bio-Kartoffelpüree <sup>g</sup>  
Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse <sup>g, i</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce**

Bio-Quinoa  
Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse  
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 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 31.08.**

**Menü 1:**  
**Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,  
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln**  
Frikadelle (Rind) <sup>a, a1, c</sup> Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Kleine Bio-Kartoffeln Maisgemüse <sup>g</sup>

**Menü 2:**  
**Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Möhrensalat**  
Raviolini mit Käse gefüllt <sup>a, a1, c, g</sup>  
Basilikumpestosauce <sup>g</sup> Möhrensalat

**Dessert:**  
**Birnenquark**  
Birnenquark <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 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.