

Allergenspeiseplan September 2020

Montag den 31.08.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln

Frikadelle (Rind) ^{a, a1, c} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Kleine Bio-Kartoffeln Maisgemüse ^g

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Möhrensalat

Raviolini mit Käse gefüllt ^{a, a1, c, g}
Basilikumpestosauce ^g Möhrensalat

Dessert:

Birnenquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti Tomatensauce ⁱ

Dienstag den 01.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli, dazu Salat mit Joghurtdressing

Kalbsrahmragout ^{a, a1, g, i} Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1}
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j}

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln

Maiskolben Kräuterbutter ^{g, j}
Radieschenquark ^g Bio-Salzkartoffeln

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

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

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



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 02.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly

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

Ebly ^{a, a1} Bio-Blumenkohl ^g

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, veganem Bratling, Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken

Vegetarischer Burger ^{a, a1, a3, f} Burgerbrötchen ^{a, a1, g}

Gewürzgurken Tomaten Salat BURGERSAUCE ^{c, j}

Kartoffelecken ^l

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

Donnerstag den 03.09.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und Spätzle

Putengeschnetzeltes Züricher Art ^{a, a1, a3, g, l}

Spätzle ^{a, a1, c} Erbsengemüse ^g

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1} Bio-Kürbissahnesauce ^{g, i} Bio-Käse ^g

Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{i, l}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseneintopf ^{i, l}

Glutenfreies Brötchen

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Freitag den 04.09.

Menü 1:

**Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken**

Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d} Remouladensauce ^{c, g, j}
Bio-Salzkartoffeln Gurken

Menü 2:

**Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis
und Salat mit Himbeerdressing**

Grünkernbraten ^{a, a1, a5, c, f, g, m} Kräutersauce ^g Bio-Reis
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Beeren-Buttermilchdessert ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce ^l

Montag den 07.09

Menü 1:

**Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce,
dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Dinkelreis**

Geflügelfleischrolle ^{a, a1} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Dinkelreis ^{a, a5} Bio-Möhrengemüse ^g

Menü 2:

**Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken**

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

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^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 08.09.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu Bio-Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing

Rindswurst ^{i, j} Bio-Salzkartoffeln Ketchup
Karotten-Apfel-Salat ^l

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing

Soja-Geschnetzeltes in Champignonsauce ^{a, a1, a3, f, g, l} Bio-Reis
Salat mit Himbeervinaigrette

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 ⁱ
Parmesan ^{c, g}

Mittwoch den 09.09.

Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki

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

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Spätzle, dazu Salat mit Kräuterdressing

Sojaschnitzela, ^{a1, g, f} Paprikasauce ^{g, i} Spätzle ^{a, a1, c}
Salat mit Kräuterdressing ^{g, j}

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 10.09.

Menü 1:

**Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind) mit Preiselbeeren in dunkler Sauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Möhrensalat**

Hackbällchen (Rind) ^{a, a1, c} Preiselbeerjus ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Vollkornreis Möhrensalat

Menü 2:

Erbseintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

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

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g Vanillesauce ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten-und laktosefrei ^g Polentataler ^g

Freitag den 11.09.

Menü 1:

**Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

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

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus

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

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	



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

Montag den 14.09.

Menü 1:

**Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln**

Geflügelbratwurst Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Kleine Bio-Kartoffeln Bio-Blumenkohl ^g

Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Möhrencremesuppe ^{g, i}
Bio-Baguette ^{a, a1}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ⁱ

Dienstag den 15.09.

Menü 1:

**Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing**

Bio-Spaghetti ^{a, a1} Bolognese Sauce (Rind) ^{a, a1, i}
Parmesan ^{c, g} Gurkensalat ^{g, j}

Menü 2:

**Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing
(100% Bio)**

Bio-Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern ^{a, a5, g, i}
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrähmgemüse

laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}
Brokkoli-Blumenkohl-Rähmgemüse 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 16.09.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip

Gemüse-Paella mit Lachs^d Zitronenmayonnaise^{c, g, j}

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Tortellini mit Spinat und Ricotta^{a, a1, c, g} Basilikumpestosauce^g
Salat mit Himbeervinaigrette

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 17.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken mit Currysauce und Bio-Basmatireis, dazu Knabbergurke

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken^g
Currysauce^g Bio-Basmatireis Gurken

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce, dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurdressing

Blumenkohl-Käse-Taler^{a, a1, c, g, k} Kräutersauce^g Bio-Weizen-Ebly^{a, a5}
Salat mit Joghurdressing^{c, g, j}

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen

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

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 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.

Freitag den 18.09.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce und Knabbermöhren

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}

Käsesahnesauce mit Geflügelbällchen ^{a, a1, g} Bio-Möhren

Menü 2:

**Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille
(Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing**

vegane Bratling ^{a, a1, a3, f} Gemüseratatouille ^{i, l}

Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Dessert:

Blaubeerenquark

Blaubeerenquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l

Weißbohnen in Tomatensauce Spiegelei ^c

Montag den 21.09.

Menü 1:

**Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten),
dazu Kräuterquark**

Hähnchenbrust Kräuterquark ^g Bio-Gemüse-Couscous ^{a, a1, i}

Menü 2:

**Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)
mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurke**

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i} Schnittlauchsauce ^g

Bio-Vollkornreis Gurken

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln in Kokossauce

Bio-Basmatireis

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Dienstag den 22.09.

Menü 1:

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

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

Menü 2:

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

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

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, i} Polentataler ^g

Mittwoch den 23.09.

Menü 1:

**Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing**

Kalbsgulasch ^{a, a1, i} Bio-Spirelli ^{a, a1}
Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

Menü 2:

**Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce ^{a, a1, c, f, g, i}

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, g}

Allergenmenü

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

glutenfreie Pasta Basilikumsauce (Soja) ^f

 = 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 24.09.

Menü 1:

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

Chili sin Carne ⁱ Sauerrahm ^g Bio-Baguette ^{a, a1}

Menü 2:

Milchschnitzel in Tomatensauce mit Ebly, dazu Chinakohl-Mais-Salat

Milchschnitzel ^{a, a1, c, g} Tomatensauce Ebly ^{a, a1, g}
Chinakohl-Mais Salat ^g

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

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

Freitag den 25.09.

Menü 1:

**Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen,
dazu Bio-Basmatireis**

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

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Kartoffelrahmsuppe ^{g, i}
Bio-Baguette ^{a, a1, a2}

Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen

Pflaumen-Schnitte ^{a, a1, c, g}

Allergenmenü

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

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

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



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 28.09.

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:

Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan

Gnocchi^{a, a1, l} Gemüsebolognesesauce^{f, i}
Parmesan^{c, g}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti Tomatensauceⁱ

Dienstag den 29.09.

Menü 1:

**Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing**

Gebackenes Lachsfilet^{a, a1, d} Cocktailsauce^{c, g, j} Kleine Bio-Kartoffeln
Salat mit Joghurtdressing^{c, g, j}

Menü 2:

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

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

Dessert:

Mandarinenquark

Mandarinenquark^g

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^{g, 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.

Mittwoch den 30.09.

Menü 1:

**Geflügelfleischkäse mit süßem Senf, dazu Kartoffelsalat
in Essig-Öl-Dressing und Rettich**

Geflügelfleischkäse Kartoffelsalat ^j Süßer Senf ^j Rettich

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Semmelknödel ^{a, a1, c, g} Pilzrahm ^g
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Obst der Saison

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 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.