

Allergenspeiseplan Oktober 2020

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, 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 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

Donnerstag den 01.10.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle

Hühnerfrikassee mit Erbsen ^{a, a1, g} Spätzle ^{a, a1, c}

Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit Bio Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Kürbiscremesuppe ^{g, i} Bio-Vollkornbaguette ^{a, a2}

Dessert:

Schoko Muffin

Muffin Schoko ^{a, a1, f, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseintopf ^{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 02.10.

Menü 1:

**Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren**

Hähnchenschenkel Tomaten-Joghurt-Dip ^{g, i}
Bio-Salzkartoffeln Karotten

Menü 2:

**Überbackener Vollkornnudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in
Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Vollkornnudelaufbau mit Gemüse in Bechamelsauce (Bio) ^{a, a1, g, i}
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Dessert:

Erdbeerjoghurt

Erdbeerjoghurt ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce ⁱ

Montag den 05.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Möhrensalat

Rindergeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, i, l} Kleine Bio-Kartoffeln
Möhrensalat

Menü 2:

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

Falaffel ^{a, a1} Gemüse-Couscous ^{a, a1, i}
Joghurt-Minz-Dip ^g

Dessert:

Obst der Saison

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 06.10.

Menü 1:

**Hähnchenbrustfilet mit dunkler Sauce und Blumenkohl-Kartoffelpüree,
dazu Salat mit Mangodressing**

Hähnchenbrust Bratensauce ^{a, a1, a3, l} Blumenkohl-Kartoffelpüree ^{g, l}
Salat mit Mangodressing ^{i, l}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Knabbergurken

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g} Gurken

Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen

Pflaumenstreuselkuchen ^{a, a1, c, g}

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 07.10.

Menü 1:

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel), dazu Salat mit Frenchdressing

Bio-Penne ^{a, a1} Bolognese Sauce (Geflügel) ^{a, a1, g, l}
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Menü 2:

Kürbiscurry mit Kichererbsen, dazu Bio-Basmatireis

Kürbiscurry mit Kichererbsen ^g Bio-Basmatireis

Dessert:

Donut

Brown Donut ^{a, a1, f, 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 08.10.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Joghurtdressing

Pochiertes Hokifilett^d Dillsauce^g Bio-Vollkornreis
Salat mit Joghurtdressing^{c, g, j}

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark

Reibekuchen Gemüse^{a, a1, a4} Kräuterquark^g

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten- und laktosefrei^g
Polentataler^g

Freitag den 09.10.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus, dazu Bio-Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat

Geflügelfleischrolle^{a, a1} Geflügeljus^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Salzkartoffeln Cremiger Karottensalat^g

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Raviolini mit Käse gefüllt^{a, a1, c, g} Bio-Kürbissahnesauce^{g, i}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing^{j, l}

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Buttermilchdessert mit Orange und Limette^g

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 12.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis

Hähnchenschnitzel natur Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Bio-Vollkornreis

Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Schnittlauchsauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken

Bio-Spaghetti ^{a, a1} Schnittlauchsauce ^g
Emmentaler gerieben ^g Gurken

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

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

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse**

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^l

Dienstag den 13.10.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Möhregemüse und Bio-Orecchiette

Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, l} Möhregemüse ^g
Bio-Orecchiette ^{a, a1}

Menü 2:

**Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)**

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken Bio ^{a, a1, g, i}
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{i, l}

Dessert:

Obst der Saison

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 Milchzeugnisse	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 14.10.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Himbeerdressing

Spinat-Risotto mit Lachs ^{c, d, g} Sauerrahm-Dip ^g
Salat mit Himbeervinaigrette

Menü 2:

**Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln**

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

Dessert:

Kirschjoghurt

Kirschjoghurt ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

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

Chili sin Carne ⁱ Laktosefreier Schmand ^g
Bio-Reis

Donnerstag den 15.10.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Kartoffelecken und Möhrensalat

Frikadelle (Geflügel) ^{a, a1, g, j} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Kartoffelecken ^l Möhrensalat

Menü 2:

**Zwei Veggi-Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)
mit Tomatensauce und Bio-Weizenebly, dazu Salat mit Frenchdressing**

Veggi Sticks Grillgemüse ^{a, a1, a2, g} Tomatensauce ⁱ Bio-Weizen-Ebly gegart ^{a, a5}
Salat mit Frenchdressing ^{c, j}

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, 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 16.10.

Menü 1:
Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing
Geflügelgyros Tzatziki ^g
Bio-Reis Gurkensalat ^{g, i}

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:
Obst der Saison

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei
kleine Kartoffeln ^l
Weiße Bohnen in Tomatensauce Spiegelei ^c

Montag den 19.10.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis
Hähnchenbrust Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Reis Erbsengemüse ^g
Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette
Linseneintopf ^{i, l} Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1}

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	



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

Dienstag den 20.10.

Menü 1:

Nudel (Bio-Penne) -Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Frenchdressing

Nudel-Hackfleischauflauf (Rind) ^{a, a1, a3, g, l}
Salat mit Frenchdressing ^{j, l}

Menü 2:

Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout

Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung ^{g, i}
Möhrenragout ^g

Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

Vanillepudding ^g Schokosauce ^{f, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler auf Gemüseglasch

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, l}
Polentataler ^g

Mittwoch den 21.10.

Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, Fischfrikadelle (Seelachs), Tomaten, Salat, Gurken und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken

Seelachs Frikadelle ^{a, a1, g, j} Burgerbrötchen ^{a, a1, g}
Gewürzgurken Tomaten Salat Remouladensauce ^{c, g, j} Kartoffelecken ^l

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing

Sojaschnitzel ^{a, a1, f} Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Bio-Dinkelreis ^{a, a5} Tomatensalat ^l

Dessert:

Mini-Amerikaner

Mini Amerikaner ^{a, a1, c, 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	



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 22.10.

Menü 1:

Vollkornspirelli mit Käsesauce und Möhrensalat (100% Bio)

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1} Bio-Käsesahnesauce ^{g, i}
Möhrensalat

Menü 2:

Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

Bio-Blumenkohl-Brokkoli-Rahmgemüse ^{g, i}
Kartoffelpüree ^{g, i}

Dessert:

Birnenquark

Birnenquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

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

Freitag den 23.10.

Menü 1:

**Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing**

Hackbällchen (Pute) ^{a, a1, c, g, i} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, i} Bio-Salzkartoffeln
Salat mit Himbeervinaigrette

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Möhrensalat

Spinatschnitzel ^{a, a1, c, g} Schnittlauchsauce ^g
Bio-Salzkartoffeln ⁱ Möhrensalat

Dessert:

Obst der Saison

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 26.10.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle, dazu Möhrensalat

Bifteki (Rind) ^{c, g} Tomatensauce ⁱ
Grüne Tagliatelle ^{a, a1, c} Möhrensalat

Menü 2:

Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis (100 % Bio)

Bio-Gemüseglasch ^{g, i}
Bio-Reis

Dessert:

Kirsch-Streusel-Kuchen

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti Tomatensauce ⁱ

Dienstag den 27.10.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Himbeerdressing

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

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse und Tomaten-Gurken-Salat in Essig-Öl-Dressing

Vegane mediterrane Spinatstange gebacken ^{a, a1}
Schmand-Dip ^g Linsengemüse ^{i, l} Tomaten-Gurken-Salat ^l

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 28.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing

Hähnchenbrust Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Basmatireis Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, i, l}

Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a, a1} Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce ^{g, l}
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{i, l}

Dessert:

Vanillejoghurt

Vanillejoghurt ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^f Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki ^g

Donnerstag den 29.10.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmragout, dazu Knabbergurken

Kalbsrahmragout ^{a, a1, g, i} Kartoffel-Kürbis-Gratin ^g
Gurken

Menü 2:

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

Fladenbrot ^{a, a1, k} Vegetarisches Gyros ^f
Krautsalat Tomaten Tzatziki ^g

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseintopf ^{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	



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

Freitag den 30.10.

Menü 1:

Kartoffelrahmsuppe mit Rindswürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette

Kartoffelsuppe mit Würstchen vom Rind ^{g, i}

Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe, dazu Bio-Vollkornbaguette

Kartoffelsuppe ^{g, i} Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Dessert:

Milchreis mit Kirschgrütze

Milchreis ^g Kirsch Grütze

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti

Gemüsebolognesesauce 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.