

Allergenspeiseplan November 2020

Montag den 02.11.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und grünes Bohnengemüse

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce ^{a, a1, g}
Bio-Reis Bohnengemüse ^g

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Möhrensalat (100% Bio)

Bio Käse-Makkaroni ^{a, a1, g, i} Bio-Möhren

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü:

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

kleine Kartoffeln ^l
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei ^g

Dienstag den 03.11.

Menü 1:

Hokifilet natur mit Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln

Pochiertes Hokifilet ^d Rahmspinat ^g
Bio-Salzkartoffeln

Menü 2:

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

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

Dessert:

Götterspeise mit Vanillesauce

Götterspeise Vanillesauce ^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}

😊 = 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 04.11.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Erbsengemüse und Kräuterspätzle

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a, a1} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Erbse Rahmgemüse ^{g, i} Kräuterspätzle ^{a, a1, c}

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Frenchdressing

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren ^{a, a1, c, g}
Salat mit Frenchdressing ^{j, l}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

kleine Kartoffeln ^l
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

Donnerstag den 05.11.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken

Rindswurst ^{i, j} Kartoffelsalat ^j Ketchup Gurken

Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Dinkelreis und cremiger Karottensalat

Grünkernbraten ^{a, a1, a5, c, f, g, m} Schnittlauchsauce ^g
Bio-Dinkelreis ^{a, a5} Cremiger Karottensalat ^g

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Beeren-Buttermilchdessert ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten- und laktosefrei ^g
Polentataler ^g

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Freitag den 06.11.

Menü 1:

**Haschee (Rind) mit Bio-Vollkorn-Spirelli und Parmesan,
dazu Salat mit Mangodressing**

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l} Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1} Parmesan ^{c, g}
Salat mit Mangodressing ^{i, l}

Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit Bio- Vollkornbaguette (100% Bio) *

Bio-Kürbiscremesuppe ^{g, l} Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1 a2}

Dessert:

Mini-Amerikaner

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

laktosefreier Milchreis ^g Rote Grütze
Zimt und Zucker

Montag den 09.11.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit dunkler Sauce, dazu Rosenkohl und Bio-Salzkartoffeln

Frikadelle (Rind) ^{a, a1, c} Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Rosenkohlrahm ^g Bio-Salzkartoffeln

Menü 2:

Zwei Spinatknödel mit Pilzrahmsauce und Möhrensalat

Spinatknödel ^{a, a1, c, g} Pilzrahm ^g
Möhrensalat

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse 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.

Dienstag den 10.11.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken), dazu Parmesan und Knabbergurken

Bio-Spaghetti ^{a, a1} Carbonarasauce mit Putenschinken ^{a, a1, g}
Parmesan ^{c, g} Gurken

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Kräutersauce, Erbsen-Kartoffelpüree und Salat mit Frenchdressing

Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g, k} Kräutersauce ^g Erbsen-Kartoffelpüree ^{g, l}
Salat mit Frenchdressing ^{j, l}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse**

laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

Mittwoch den 11.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Hähnchenbrust Piccata Art ^{a, a1} Tomatensauce ⁱ Bio-Vollkornreis
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

Erbseneintopf, dazu Bio- Vollkornbaguette

Erbseneintopf ^{i, l} Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Dessert:

Berliner Ballen

Berliner Ballen mit Himbeer- Johannisbeer-Füllung ^{a, a1, c, g}

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis**

Chili sin Carne ^{i, l} Laktosefreier Schmand ^g
Bio-Reis

😊 = 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 12.11.

Menü 1:
Ungarisches Gulasch (Rind) mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis
Ungarisches Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, i, l} Bio-Reis
Möhrengemüse ^g

Menü 2:
Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker
Heidelbeerschmarrn ^{a, a1, c, g} Vanillesauce ^g
Zimt und Zucker

Dessert:
Obst der Saison

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat
glutenfreie Pasta laktosefreier Rahmspinat ^g

Freitag den 13.11.

Menü 1:
Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf, dazu Salat mit Himbeerdressing
Lachs-Kartoffelaufauf ^{d, g}
Salat und Himbeervinaigrette

Menü 2:
Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie), dazu Käsesauce und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing
Gemüse-Tortelloni ^{a, a1, i}
Käsesauce ^g

Dessert:
Griesspudding mit Zimt und Zucker
Grießpudding ^{a, a1, g} Zimt und Zucker

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

 = 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 16.11.

Menü 1:

**Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Ajvar,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Cevapcici (Geflügel) ^{a, a1} Tomaten-Ajvar ⁱ
Kleine Bio-Kartoffeln Krautsalat

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus und Möhrensalat

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

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen

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

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis**

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln in Kokossauce
Bio-Basmatireis

Dienstag den 17.11.

Menü 1:

**Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan
und Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing**

Bio-Spaghetti ^{a, a1} Bolognese Sauce (Rind) ^{a, a1, i}
Parmesan ^{c, g} Paprika-Mais-Salat ^{i, l}

Menü 2:

**Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Himbeerdressing**

Winterliches Ratatouille ^g Bio-Vollkornreis
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, i} Polentataler ^g

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Mittwoch den 18.11.

Menü 1:

Gänsekeule in Gänsejus mit Apfelrotkohl, dazu Kartoffelklöße

Gänsekeule ¹ Apfelrotkohl
Kartoffelklöße ^{c, 1}

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis

Asiatische Gemüse-Pfanne ^{a, a1, f, g}
Bio-Basmatireis

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)

glutenfreie Pasta Basilikumsauce (Soja) ^f

Donnerstag den 19.11.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Bratensauce, Maisgemüse und Bio-Weizen-Ebly

Cordon bleu (Hähnchen) ^{a, a1, g} Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Maisgemüse ^g Bio-Weizen-Ebly gegart ^{a, a5}

Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Brokkoli-Spätzle-Auflauf ^{a, a1, c, g} Kräutersauce ^g
Salat mit Frenchdressing ^{j, l}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

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

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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



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 20.11.

Menü 1:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce

Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce ^{a, a1, g, l}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln

Eieromelette ^{c, g} Bio-Rahmspinat ^g
Bio-Salzkartoffeln

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g Vanillesauce ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

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

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

Montag den 23.11.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs in Tomatencreme, dazu Knabbergurken

Bio-Rigatonelli ^{a, a1} Lachs in Tomatencreme ^{d, g, l}
Gurken

Menü 2:

**Orientalisches Marktgemüse (mit Zucchini, Karotten, Kichererbsen),
dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip**

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen ⁱ
Bio-Couscous ^{a, a1, i} Joghurt-Minz-Dip ^g

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti
Tomatensauce ⁱ

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und 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 24.11.

Menü 1:

**Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Bratensauce,
dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln**

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

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)

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

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip**

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

Mittwoch den 25.11.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und bunte Bio-Spirelli

Hackbällchen (Rind) ^{a, a1, c} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1}

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:

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, g}

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis**

Vegetarisches Gyros ^f Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki ^g

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und 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 26.11.

Menü 1:

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i} Schnittlauchsauce ^g Bio-Salzkartoffeln
Salat mit Mangodressing ^{j, l}

Menü 2:

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

Vegetarische Frühlingsrolle ^{a, a1, c, g, i} Bio-Basmatireis
süß-saurer Dip ^l

Dessert:

Donut

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

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**

Erbseintopf ^{i, l} Glutenfreies Brötchen

Freitag den 27.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing

Hähnchenbrust Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Vollkornreis Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Himbeerdressing

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Möhrenbolognese-Bechamelsauce ^{a, a1, c, f, g, i}
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Obst der Saison

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.

Montag den 30.11.

Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind) ^{a, a1, g}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1 a2}

Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Möhrensalat

Große Ofenkartoffel Radieschenquark ^g
Möhrensalat

Dessert:

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

Rote Grütze Vanillesauce ^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.