

## Allergenspeiseplan November 2020

**Montag den 02.11.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und grünes Bohnengemüse**

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce <sup>a, a1, g</sup>  
Bio-Reis Bohnengemüse <sup>g</sup>

**Menü 2:**

**Käse-Makkaroni, dazu Möhrensalat (100% Bio)**

Bio Käse-Makkaroni <sup>a, a1, g, i</sup> Bio-Möhren

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü:**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark**

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

**Dienstag den 03.11.**

**Menü 1:**

**Hokifilet natur mit Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln**

Pochiertes Hokifilet <sup>d</sup> Rahmspinat <sup>g</sup>  
Bio-Salzkartoffeln

**Menü 2:**

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

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

**Dessert:**

**Götterspeise mit Vanillesauce**

Götterspeise Vanillesauce <sup>g</sup>

**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>

 = 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 04.11.**

**Menü 1:**

**Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Erbsengemüse und Kräuterspätzle**

Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>a, a1</sup> Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Bio-Erbsenrahmgemüse <sup>g, i</sup> Kräuterspätzle <sup>a, a1, c</sup>

**Menü 2:**

**Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Frenchdressing**

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren <sup>a, a1, c, g</sup>  
Salat mit Frenchdressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>  
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

**Donnerstag den 05.11.**

**Menü 1:**

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

Rindswurst <sup>i, j</sup> Kartoffelsalat <sup>j</sup> Ketchup Gurken

**Menü 2:**

**Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Dinkelreis und cremiger Karottensalat**

Grünkernbraten <sup>a, a1, a5, c, f, g, m</sup> Schnittlauchsauce <sup>g</sup>  
Bio-Dinkelreis <sup>a, a5</sup> Cremiger Karottensalat <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)**

Beeren-Buttermilchdessert <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler mit Champignonrahm**

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

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



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

**Freitag den 06.11.**

**Menü 1:**

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

Haschee (Rind) <sup>a, a1, a3, l</sup> Bio-Vollkorn-Spirelli <sup>a, a1</sup> Parmesan <sup>c, g</sup>  
Salat mit Mangodressing <sup>i, l</sup>

**Menü 2:**

**Kürbiscremesuppe mit Bio- Vollkornbaguette (100% Bio) \***

Bio-Kürbiscremesuppe <sup>g, l</sup> Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1 a2</sup>

**Dessert:**

**Mini-Amerikaner**

Mini Amerikaner <sup>a, a1, c, 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

**Montag den 09.11.**

**Menü 1:**

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

Frikadelle (Rind) <sup>a, a1, c</sup> Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Rosenkohlrahm <sup>g</sup> Bio-Salzkartoffeln

**Menü 2:**

**Zwei Spinatknödel mit Pilzrahmsauce und Möhrensalat**

Spinatknödel <sup>a, a1, c, g</sup> Pilzrahm <sup>g</sup>  
Möhrensalat

**Dessert:**

**Pfirsich-Maracuja-Joghurt**

Pfirsich-Maracuja-Joghurt <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse**

glutenfreie Pasta  
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse <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.

**Dienstag den 10.11.**

**Menü 1:**

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

Bio-Spaghetti <sup>a, a1</sup> Carbonarasauce mit Putenschinken <sup>a, a1, g</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup> Gurken

**Menü 2:**

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

Blumenkohl-Käse-Taler <sup>a, a1, c, g, k</sup> Kräutersauce <sup>g</sup> Erbsen-Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>  
Salat mit Frenchdressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

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

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

**Mittwoch den 11.11.**

**Menü 1:**

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

Hähnchenbrust Piccata Art <sup>a, a1</sup> Tomatensauce <sup>i</sup> Bio-Vollkornreis  
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

**Erbseneintopf, dazu Bio- Vollkornbaguette**

Erbseneintopf <sup>i, l</sup> Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2</sup>

**Dessert:**

**Berliner Ballen**

Berliner Ballen mit Himbeer- Johannisbeer-Füllung <sup>a, a1, c, g</sup>

**Allergenmenü**

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

Chili sin Carne <sup>i, l</sup> Laktosefreier Schmand <sup>g</sup>  
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 <sup>a, a1, a3, i, l</sup> Bio-Reis  
Möhrengemüse <sup>g</sup>

**Menü 2:**  
**Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker**  
Heidelbeerschmarrn <sup>a, a1, c, g</sup> Vanillesauce <sup>g</sup>  
Zimt und Zucker

**Dessert:**  
**Obst der Saison**

**Allergenmenü**  
**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
**Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat**  
glutenfreie Pasta laktosefreier Rahmspinat <sup>g</sup>

**Freitag den 13.11.**

**Menü 1:**  
**Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau, dazu Salat mit Himbeerdressing**  
Lachs-Kartoffelaufbau <sup>d, g</sup>  
Salat und Himbeervinaigrette

**Menü 2:**  
**Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie), dazu Käsesauce und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing**  
Gemüse-Tortelloni <sup>a, a1, i</sup>  
Käsesauce <sup>g</sup>

**Dessert:**  
**Griesspudding mit Zimt und Zucker**  
Griesspudding <sup>a, a1, g</sup> Zimt und Zucker

**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>

 = 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.

**Montag den 16.11.**

**Menü 1:**

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

Cevapcici (Geflügel) <sup>a, a1</sup> Tomaten-Ajvar <sup>i</sup>  
Kleine Bio-Kartoffeln Krautsalat

**Menü 2:**

**Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus und Möhrensalat**

Kartoffelreibekuchen <sup>a, a1, a4, c</sup> Apfelmus  
Möhrensalat

**Dessert:**

**Apfel-Streuselkuchen**

Apfel-Butterstreusel-Kuchen <sup>a, a1, c, g, l</sup>

**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 <sup>a, a1</sup> Bolognese Sauce (Rind) <sup>a, a1, i</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup> Paprika-Mais-Salat <sup>i, l</sup>

**Menü 2:**

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

Winterliches Ratatouille <sup>g</sup> Bio-Vollkornreis  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

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

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

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



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

**Mittwoch den 18.11.**

**Menü 1:**

**Gänsekeule in Gänsejus mit Apfelrotkohl, dazu Kartoffelklöße**

Gänsekeule <sup>1</sup> Apfelrotkohl  
Kartoffelklöße <sup>c, 1</sup>

**Menü 2:**

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

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

**Dessert:**

**Mini-Erdbeerrolle**

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

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)**

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

**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) <sup>a, a1, g</sup> Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Maisgemüse <sup>g</sup> Bio-Weizen-Ebly gegart <sup>a, a5</sup>

**Menü 2:**

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

Brokkoli-Spätzle-Auflauf <sup>a, a1, c, g</sup> Kräutersauce <sup>g</sup>  
Salat mit Frenchdressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce**

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

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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



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 <sup>a, a1, g, l</sup>

**Menü 2:**

**Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln**

Eieromelette <sup>c, g</sup> Bio-Rahmspinat <sup>g</sup>  
Bio-Salzkartoffeln

**Dessert:**

**Schokopudding mit Vanillesauce**

Schokopudding <sup>g</sup> Vanillesauce <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

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

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

**Montag den 23.11.**

**Menü 1:**

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

Bio-Rigatonelli <sup>a, a1</sup> Lachs in Tomatencreme <sup>d, g, l</sup>  
Gurken

**Menü 2:**

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

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen <sup>i</sup>  
Bio-Couscous <sup>a, a1, i</sup> Joghurt-Minz-Dip <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Buttermilchdessert mit Birne und Vanille**

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille <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	



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 <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Kohlrabigemüse <sup>g</sup> Kleine Bio-Kartoffeln

**Menü 2:**

**Blumenkohlcremesuppe mit Bio-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:  
Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip**

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei <sup>c, g, l</sup>  
Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei <sup>g, i</sup>

**Mittwoch den 25.11.**

**Menü 1:**

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

Hackbällchen (Rind) <sup>a, a1, c</sup> Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Erbsengemüse <sup>g</sup> Bunte Bio-Spirelli <sup>a, a1</sup>

**Menü 2:**

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

Bio-Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern <sup>a, a5, g, i</sup>  
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Bananenquark mit Schokosplitter**

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

**Allergenmenü**

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

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

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

Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

**Menü 1:**

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

Gemüsefrikadelle <sup>a, a1, c, g, i</sup> Schnittlauchsauce <sup>g</sup> Bio-Salzkartoffeln  
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:**

**Donut**

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

**Allergenmenü**

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

Erbseintopf <sup>i, l</sup> Glutenfreies Brötchen

**Freitag den 27.11.**

**Menü 1:**

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

Hähnchenbrust Geflügeljus <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Bio-Vollkornreis Chinakohl-Mais-Salat <sup>c, g, j, l</sup>

**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 <sup>a, a1, c, f, g, i</sup>  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese**

glutenfreie Spaghetti  
Gemüsebolognesesauce <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 30.11.**

**Menü 1:**

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

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind) <sup>a, a1, g</sup>  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1 a2</sup>

**Menü 2:**

**Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Möhrensalat**

Große Ofenkartoffel Radieschenquark <sup>g</sup>  
Möhrensalat

**Dessert:**

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

Rote Grütze Vanillesauce <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark**

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

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

**Folgende deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:**

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



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



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