

Allergenspeiseplan Januar 2021

Montag den 04.01.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli, dazu Möhrensalat
Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l} Bio-Spirelli ^{a, a1} Möhrensalat

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis
Sojaschnitzel ^{a, a1, f} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l} Bio-Dinkelreis ^{a, a5}

Dessert:

Berliner Ballen

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

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse
glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ⁱ

Dienstag den 05.01.

Menü 1:

**Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Bratensauce, Spätzle und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**
Cordon bleu (Hähnchen) ^{a, a1, g} Bratensauce ^{a, a1, a3, l} Spätzle ^{a, a1, c}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

**Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, Reibekäse, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing
(100% Bio)**
Bio-Penne ^{a, a1} Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce ^{g, l} Bio-Käse ^g
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, 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 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 06.01.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis

Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, l} Bohnengemüse ^g
Bio-Vollkornreis

Menü 2:

Grünkernbratling mit zwei Gemüseknödeln (Porree, Karotten, Sellerie) mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Grünkernbratling ^{a, a1, a2, f} Gemüseknödel ^{a, a1, c, g, i} Käsesauce ^g
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Kirschquark

Kirschquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti Tomatensauce ⁱ

Donnerstag den 07.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing

Lachs-Kartoffelauflauf ^{d, g}
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, i}

Menü 2:

Vegan -Tortelloni mit Gemüsebolognese (Kartoffeln, Karotten, Sellerie)-Füllung (Soja), dazu Tomatensauce und Reibekäse

Tortellini Bolognese vegan ^{a, a1, f, i} Tomatensauce ⁱ Reibekäse ^g

Dessert:

Obst der Saison

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 08.01.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing

Putenhacksteak ^{a, a1, c} Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Ebly ^{a, a1} Gurkensalat Essig/Öl/Dill ^l

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln (100% Bio)

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, a2, f, g} Bio-Blumenkohl-Brokkoli-Rahmgemüse ^{g, i}
Kleine Bio-Kartoffeln

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g Vanillesauce ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l

Weißer Bohnen in Tomatensauce Spiegelei ^c

Montag den 11.01.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis

Hähnchenbrust Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Vollkornreis Erbsengemüse ^g

Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)

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

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 12.01.

Menü 1:

**Drei Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous (Karotten, Paprika, Sellerie),
dazu Tomaten-Joghurt-Dip**

Cevapcici (Rind) Bio-Gemüse-Couscous ^{a, a1, i}
Tomaten-Joghurt-Dip ^{g, i}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Salzkartoffeln (100 % Bio)

Bio-Gemüsegulasch ^{g, i} Bio-Salzkartoffeln

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, i}
Polentataler ^g

Mittwoch den 13.01.

Menü 1:

**Paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und
Salat mit Frenchdressing**

Hähnchenbrustfilet mit Cornflakes ^{a, a1} Tomatensauce ⁱ Bio-Reis
Salat mit Frenchdressing ^{j, l}

Menü 2:

**Milchschnitzel mit zwei Blumenkohl-Käse-Talern, dazu Bio-Spinatsauce
und Kartoffel-Blumenkohlpüree**

Milchschnitzel ^{a, a1, a2, g} Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g, k} Bio-Spinatsauce ^g
Blumenkohl-Kartoffelpüree ^{g, l}

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen

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

Allergenmenü

Menü 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 14.01.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

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

Menü 2:

Drei Marillenknödel (Aprikosenfüllung) mit Vanillesauce

Marillenknödel ^{a, a1, c, g} Vanillesauce ^g

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

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

Freitag den 15.01.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Parmesan und Salat mit Himbeerdressing

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

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse

Gnocchi ^{a, a1, l} Bio-Kürbissahnesauce ^{g, i}
Reibekäse ^g

Dessert:

Donut

Brown Donut ^{a, a1, f, 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	



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

Montag den 18.01.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Bio-Möhrenrahmgemüse

Hähnchengulasch ^{a, a1, g, i} Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Bio-Möhrenrahmgemüse ^g

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark und Knabbergurken

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

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti Tomatensauce ⁱ

Dienstag den 19.01.

Menü 1:

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

Chili con Carne (Rind) ⁱ Crème Fraîche ^g
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Menü 2:

Zwei Veggi-Sticks (Grillgemüse) mit Tomatensauce und Bio-Reis

Veggi-Sticks ^{c, f, g, i} Tomatensauce | Bio-Reis

Dessert:

Birnenquark

Birnenquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika ^{c, g, i}
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	



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

Mittwoch den 20.01.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Möhrensalat
Geflügelfleischkäse Kartoffelsalat ⁱ Ketchup
Möhrensalat

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis
Asiatische Gemüse-Pfanne ^{a, a1, f}
Bio-Basmatireis

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 21.01.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing
Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d} Remouladensauce ^{c, g, j} Bio-Salzkartoffeln
Salat mit Mangodressing ^{i, l}

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Spinatsauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing
Raviolini mit Käse gefüllt ^{a, a1, c, g} Bio-Spinatsauce ^g
Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

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	



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 22.01.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce und Semmelknödel

Hähnchenschnitzel natur Champignonsauce ^g
Semmelknödel ^{a, a1, c, g}

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Gemüsecremesuppe mit Pastinaken ^{g, i}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce

Götterspeise grün Vanillesauce ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce ⁱ

Montag den 25.01.

Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini, dazu grüne Tagliatelle

Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini ⁱ
Grüne Tagliatelle ^{a, a1, c}

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren ^{a, a1, c, g}

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, 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 26.01.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette
Kartoffelsuppe mit Würstchen von der Pute ^{g, i, l}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio)
Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a, a1} Bio-Tomatensauce Bio-Käse ^g
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{i, l}

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 27.01.

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:

Gemüsebratling mit Kartoffelgratin, Brokkoli und Grünkern, dazu Möhrensalat (100% Bio)
Gemüsebratling ^{a, a1, g, f} Bio-Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern ^{a, a5, g, i}
Bio-Möhrensalat

Dessert:

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

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	



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

Donnerstag den 28.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Schmand-Dip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika ^{c, g}
Schmand-Dip ^g

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler mit Champignonrahm**

Champignonsauce gluten- und laktosefrei ^g
Polentataler ^g

Freitag den 29.01.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken

Hokifilet Müllerin Art ^{a, a1, d, g, i} Kräutersauce ^g
Bio-Dinkelreis ^{a, a5} Knabbergurken

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Balsamicodressing

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

Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen

Pflaumen-Streusel-Kuchen ^{a, a1, c, g, h1}

Allergenmeü

**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.