

Speiseplan Oktober 2019

Dienstag den 01.10.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 😊

Dessert:

Donut ¹

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Penne mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan) ²

Mittwoch den 02.10.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 5}

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio) ³ 😊 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese, dazu Salat mit Mangodressing

Donnerstag den 03.10.

- Feiertag -

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

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Freitag den 04.10.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren 

Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



Dessert:

Erdbeerjoghurt

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

Montag den 07.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis ^{1,5} 

Menü 2:

Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen, dazu Reibekäse

Dessert:

Obst der Saison 

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Penne mit Ratatouillegemüse, dazu Salat mit Himbeerdressing

Dienstag den 08.10.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Orecchiette 

Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

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

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Dessert:
Mini-Amerikaner

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

Mittwoch den 09.10.

Menü 1:
Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ² 😊

Menü 2:
Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³

Dessert:
Vanillejoghurt

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

Donnerstag den 10.10.

Menü 1:
Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce und Weizen-Ebly, dazu Knabbermöhren ^{1, 5}

Menü 2:
Zwei Veggi-Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Tomatensauce
und Bio-Penne, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Dessert:
Obst der Saison 😊

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Penne mit Rahmspinat und Karotten-Apfel-Salat ³

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

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Freitag den 11.10.

Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, gebackenen Seehechtfilet, Tomaten, Salat, Gurken und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Frenchdressing ³

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

Montag den 14.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Brokkolifüllung, dazu Möhrenragout

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

Allergenmenü

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

Dienstag den 15.10.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 5}

Menü 2:

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

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

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Dessert:
Obst der Saison 😊

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Mittwoch den 16.10.

Menü 1:
Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Himbeerdressing 😊

Menü 2:
Soja-Schnitzel mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

Dessert:
Kirschjoghurt

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Penne mit Basilikumsauce (Soja), dazu Tomatensalat ³

Donnerstag den 17.10.

Menü 1:
Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Menü 2:
Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

Dessert:
Bananenquark mit Schokosplitter ³ 😊

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

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

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Freitag den 18.10.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Salat mit Joghurtdressing ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und Apfelmus ³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Allergenmenü

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

Montag den 21.10.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren ⁹ 😊

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Paprika) mit Reis (100 % Bio)



Dessert:

Obst der Saison 😊

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ³

Dienstag den 22.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3} 😊

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

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

Allergenmenü

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

Mittwoch den 23.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken, dazu Currysauce,
Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ³

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese
und Parmesan, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{2, 3} 😊

Dessert:

Kirsch-Streusel-Kuchen ^{3, 8}

Allergenmenü

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

Donnerstag den 24.10.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Putenkloßchen,
dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1, 2, 3, 5}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit
Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

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

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Freitag den 25.10.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmragout, dazu Knabbergurken 😊

Menü 2:

Spinat-Käse-Rolle mit Gemüsebolognese,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing 3

Dessert:

Birnenquark

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Tomatensalat 3

Montag den 28.10.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Maisgemüse 😊

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio)



Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark, dazu Salat mit Himbeerdressing

Dienstag den 29.10.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet auf Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Tomaten-Mozzarella-Lasagne, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3

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

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Dessert:
Obst der Saison 😊

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Penne mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)²

Mittwoch den 30.10.

Menü 1:
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kräuterspätzle^{1, 5}

Menü 2:
Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Dessert:
Mandarinenquark

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese, dazu Salat mit Mangodressing

Donnerstag den 31.10.

Menü 1:
Eine Rindswurst (gefüllt mit Käse) mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing^{2, 3, 8}

Menü 2:
Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Weizen-Ebly und Bio-Knabber-Möhren 😊

Dessert:
Obst der Saison 😊

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler mit Champignonrahm, dazu Chinakohl-Paprika-Salat³

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

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	

