

## Allergenspeiseplan März 2021

**Montag den 01.03.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Curry (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) und Bio-Basmatireis**

Hähnchenbrust Bio-Gemüse-Curry mit Karotten <sup>g, i</sup>  
Bio-Basmatireis

**Menü 2:**

**Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren**

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren <sup>a, a1, c, g</sup>

**Dessert:**

**Vanillequark**

Vanillequark <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

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

glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Ratatouillegemüse <sup>i</sup>

**Dienstag den 02.03.**

**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:**

**Gemüsefrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse, dazu kleinen Bio-Kartoffeln**

Gemüsefrikadelle <sup>a, a1, f, g</sup>  
Brokkoli-Rahmgemüse g kleine Bio- Kartoffeln

**Dessert**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

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

laktosefreies Kartoffelpüree <sup>g, i</sup>  
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse 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 Kaschnuss	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 03.03.**

**Menü 1:**

**Rindergeschnetzeltes mit kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing**

Rindergeschnetzeltes <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup> Kleine Bio-Kartoffeln  
Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing

**Menü 2:**

**Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Vollkorn-Spaghetti <sup>a, a1</sup> Bio-Tomatensauce Bio-Käse <sup>g</sup>  
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Grießpudding mit Zimt und Zucker**

Grießpudding <sup>a, a1, g</sup> Zimt und Zucker

**Allergenmenü**

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

Chili sin Carne <sup>i</sup> Laktosefreier Schmand <sup>g</sup> Bio-Reis

**Donnerstag den 04.03.**

**Menü 1:**

**Lachs in Dill-Sahnesauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Frenchdressing**

Lachs-Dill-Sahnesauce <sup>a, a1, d, g</sup> Bio-Dinkelreis <sup>a, a5</sup>  
Salat mit Frenchdressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

**1 große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing**

Ofenkartoffel Radieschenquark <sup>g</sup>  
Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü:**

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

glutenfreie Pasta  
laktosefreier Rahmspinat <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.

**Freitag den 05.03.**

**Menü 1:**

**Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und Bio-Salzkartoffeln**  
Geflügelbratwurst Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup> Maisgemüse <sup>g</sup>  
Bio-Salzkartoffeln

**Menü 2:**

**Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu grünes Bohnengemüse und Spätzle**  
Soja-Geschnetzeltes in Champignonsauce <sup>a, a1, a3, f, g, l</sup>  
Bohngemüse <sup>g</sup> Spätzle <sup>a, a1, c</sup>

**Dessert:**

**Mini-Amerikaner**  
Mini Amerikaner <sup>a, a1, c, g</sup>

**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>

**Montag den 08.03.**

**Menü 1:**

**Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki, dazu Bio-Vollkorn-Reis und Möhrensalat**  
Bifteki (Rind) <sup>c, g</sup> Tzatziki <sup>g</sup> Bio-Vollkornreis Möhrensalat

**Menü 2:**

**Blumenkohl mit Semmelbröseln mit Kräutersauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Vinaigrette**  
Blumenkohl mit Semmelbröseln <sup>a, a1, g</sup> Kräutersauce <sup>g</sup> Kleine Bio-Kartoffeln  
Salat mit Vinaigrette

**Dessert:**

**Kirschjoghurt**  
Kirschjoghurt <sup>g</sup>

**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 09.03.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Weizen-Ebly und Bio-Möhren-Erbesen-Gemüse**

Hähnchenbrust Geflügeljus <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Ebly <sup>a, a1</sup> Bio-Erbesen-Karotten-Gemüse <sup>g</sup>

**Menü 2:**

**Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio Käse-Makkaroni <sup>a, a1, g, l</sup>  
Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Donut**

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

**Allergenmenü**

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

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

**Mittwoch den 10.03.**

**Menü 1:**

**Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln und Gurkensalat**

Seelachsfilet mit Parmesancrumble auf Tomatensugo <sup>a, a1, c, d, g, i</sup>  
Bio-Salzkartoffeln Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing

**Menü 2:**

**Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette**

Gemüsesuppe mit Grießklößchen <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)**

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

**Donnerstag den 11.03.**

**Menü 1:**

**Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Spätzle  
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing**

Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>a, a1</sup> Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup> Spätzle <sup>a, a1, c</sup>  
Chinakohl-Mais-Salat <sup>c, g, j, l</sup>

**Menü 2:**

**Grünkernbraten mit Kräutersauce und Kohlrabi-Rahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln**

Grünkernbraten <sup>a, a1, a5, c, f, g, m</sup> Kräutersauce <sup>g</sup>  
Kohlrabi-Rahmgemüse <sup>g</sup> Bio-Salzkartoffeln

**Dessert:**

**Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce**

Götterspeise grün Vanillesauce <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

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

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

**Freitag den 12.03.**

**Menü 1:**

**Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing**

Kalbsrahmragout <sup>a, a1, g, i</sup> Bio-Reis  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Menü 2:**

**Vegetarische Spinat-Ricotta-Bällchen in Schnittlauchsauce,  
dazu bunte Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing**

Spinat-Ricotta-Bällchen <sup>a, a1, c, g</sup> Schnittlauchsauce <sup>g</sup> Bunte Bio-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Salat mit Joghurtdressing <sup>c, g, j</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

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

Bio-Quinoa  
Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse 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	



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

**Montag den 15.03.**

**Menü 1:**

**Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli, dazu Reibekäse und Gurkensalat mit Joghurtdressing**

Haschee (Rind) <sup>a, a1, a3, l</sup> Bio-Rigatonelli <sup>a, a1</sup>  
Reibekäse <sup>g</sup> Gurkensalat mit Joghurtdressing <sup>g</sup>

**Menü 2:**

**Zwei Spinatknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Joghurtdressing**

Spinatknödel <sup>a, a1, c, g</sup> Möhrenragout <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Mini-Erdbeerrolle**

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

**Allergenessen:**

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

glutenfreie Spaghetti Tomatensauce <sup>i</sup>

**Dienstag den 16.03.**

**Menü 1:**

**Hähnchenstreifen mit Asiagemüse (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis**

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

**Menü 2:**

**Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) in Kokos-Curry-Sauce, dazu Bio-Basmatireis und Asia-Gurkensalat**

Gemüse-Reis-Bällchen vegan Kokos-Currysauce <sup>a, a1, g</sup>  
Asiatischer Gurkensalat <sup>a, a1, a3, e, f, k, l</sup> Bio-Basmatireis

**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>

😊 = 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 17.03.**

**Menü 1:**

**Nudelauflauf mit Putenschinken, Brokkoli, dazu Salat mit Essig-Öl Dressing**

Nudelauflauf mit Putenschinken und Brokkoli <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Salat mit Essig-Öl Dressing

**Menü 2:**

**Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan**

Bio-Vollkorn-Spaghetti <sup>a, a1</sup> Gemüsebolognesesauce <sup>f, i</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup>

**Dessert:**

**Schokopudding mit Vanillesauce**

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

**Donnerstag den 18.03.**

**Menü 1:**

**Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Salat mit Joghurdressing**

Reibekuchen Gemüse <sup>a, a1, a4</sup> Kräuterquark <sup>g</sup>  
Salat mit Joghurdressing <sup>c, g, j</sup>

**Menü 2:**

**Zucchini-Kartoffelauflauf mit Feta, dazu Salat mit Mangodressing**

Zucchini-Kartoffelauflauf <sup>c, g, i, j</sup>  
Salat mit Mangodressing

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

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

Erbseintopf <sup>i, l</sup> 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 19.03.**

**Menü 1:**

**Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln  
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Gebackenes Lachsfilet <sup>a, a1, d</sup> Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup> Bio-Salzkartoffeln  
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>i, l</sup>

**Menü 2:**

**Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum  
Dressing (100% Bio)**

Bio-Kartoffelpüree <sup>g</sup> Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse <sup>g, i</sup>  
Salat mit Kräuter-Basilikum Dressing

**Dessert:**

**Heidelbeerquark**

Heidelbeerquark <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

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

glutenfreie Spaghetti  
Gemüsebolognesesauce <sup>i</sup>

**Montag den 22.03.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce, dazu Bio-Orecchiette  
und Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing**

Hähnchenbrust Piccata Art <sup>a, a1</sup> Tomatensauce <sup>i</sup>  
Bio-Orecchiette <sup>a, a1</sup> Gurkensalat mit Essig Öl-Dressing

**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:  
Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>  
Radieschen-Kräuterquark <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.

**Dienstag den 23.03.**

**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:**

**Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Weizenebly und Salat mit Frenchdressing**

Bratwurst (vegetarisch) <sup>g, a, a1, c</sup> Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup> Ebly <sup>a, a1</sup>  
Salat mit Frenchdressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Buttermilchdessert mit Birne und Vanille**

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)**

glutenfreie Pasta mit Tomatensauce mit Erbsen und Paprika <sup>i</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup>

**Mittwoch den 24.03.**

**Menü 1:**

**Ungarisches Gulasch vom Rind mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat**

Ungarisches Gulasch vom Rind <sup>a, a1, a3, i, l</sup> Bio-Salzkartoffeln  
Möhrensalat

**Menü 2:**

**Bio-Penne mit Bärlauchpestosauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing**

Bio-Penne <sup>a, a1</sup> Bärlauchpestosauce <sup>g, h1</sup>  
Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Berliner Ballen**

Berliner mit Johannisbeerfüllung <sup>a, a1, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>  
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 25.03.**

**Menü 1:**

**Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce, dazu Kartoffel-Gurken-Salat**

Fischnugget (Seehecht) <sup>a, a1, d</sup> Remouladensauce <sup>c, g, j</sup>  
Kartoffelsalat mit Gurke <sup>i, l</sup>

**Menü 2:**

**Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie) mit Tomatensauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing**

Gemüse-Tortelloni <sup>a, a1, i</sup> Tomatensauce <sup>i</sup>  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler mit Champignonrahm**

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

**Freitag den 26.03.**

**Menü 1:**

**Kartoffelsuppe mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette**

Kartoffelsuppe mit Würstchen vom Rind <sup>g, i</sup>  
Vollkornbrottscheibe <sup>a, a1, a2</sup>

**Menü 2:**

**Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten) mit  
Schnittlauchsauce,**

**dazu Bio-Reis**

Gemüsefrikadelle <sup>a, a1, c, g, i</sup> Schnittlauchsauce <sup>g</sup>  
Bio-Reis

**Dessert:**

**Bananenquark mit Schokosplitter**

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>f, 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

 = 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 29.03.**

**Menü 1:**

**Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Weizen-Ebly und Möhrensalat**

Hackbällchen (Rind) <sup>a, a1, c</sup> Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Ebly <sup>a, a1</sup> Möhrensalat

**Menü 2:**

**Vollkornspaghetti mit Spinatsauce mit geriebenen Käse, dazu Salat mit Vinaigrette  
(100% Bio)**

Bio-Vollkorn-Spaghetti <sup>a, a1</sup> Bio-Spinatsauce <sup>g</sup> Bio-Käse <sup>g</sup>  
Salat mit Vinaigrette

**Dessert:**

**Apfel-Streuselkuchen**

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

**Allergenmenü**

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

glutenfreie Pasta  
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse <sup>i</sup>

**Dienstag den 30.03.**

**Menü 1:**

**Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Nudeln,  
dazu Bio-Vollkornbaguette**

Hühnersuppe mit Gemüse und Suppennudeln <sup>a, a1, g, i</sup>  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2</sup>

**Menü 2:**

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

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

**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>

 = 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 31.03.**

**Menü 1:**

**Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw**

Hähnchennugget <sup>a, a1, a3</sup> Ketchup  
Kartoffelecken <sup>l</sup> Coleslaw <sup>c, g, j, l</sup>

**Menü 2:**

**Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit  
Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)  
in Möhrenbolognese-Bechamelsauce <sup>a, a1, c, f, g, i</sup>

**Dessert:**

**Erdbeerjoghurt**

Erdbeerjoghurt <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

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

Chili sin Carne <sup>i</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	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



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