

Allergenspeiseplan Juni 2021

Montag den 31.05.

Menü 1:

Hähnchencurry mit Blumenkohl, dazu Basmatireis

Hähnchenbrust Currysauce mit Mango und Kokos ⁹
Blumenkohl ⁹ Parboiled Basmatireis

Menü 2:

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

Reibekuchen Gemüse ^{a, a1, a4} Kräuterquark ⁹ Karotten

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln in Kokossauce
Bio-Basmatireis

Dienstag den 01.06.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti "Bolognese" mit Bio-Rinderhackfleisch, dazu Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1} Bolognese Sauce mit Bio-Rinderhack ^{a, a1, i} Parmesan ^{c, 9}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 1:

Minestrone - Italienische Gemüsesuppe (Zucchini, Paprika, Karotte) mit Reiseinlage, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Minestrone mit Reis ⁱ Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Dessert:

Rote Grütze

(Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren) mit Vanillesauce

Rote Grütze Vanillesauce ⁹

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler auf Gemüseglasch

Gemüseglasch laktosefrei ^{9, i}
Polentataler ⁹

😊 = 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 02.06.

Menü 1:

**Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat
in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken**

Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d} Remouladensauce ^{c, g, j} Kartoffelsalat ^j Gurken

Menü 2:

**Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüseschnitzel (Karotte, Sellerie, Porree),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken**

Gemüseschnitzel ^{a, a1, c, g, i} Burgerbrötchen ^{a, a1, g} Gewürzgurken
Tomaten Salat Burgersauce ^{c, j} Kartoffelecken ^l

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

glutenfreie Pasta Basilikumsauce (Soja) ^f

Donnerstag den 03.06.

-Fronleichnam-

Freitag den 04.06.

Menü 1:

**Bio-Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotte, Paprika) und
Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce**

Couscous mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen ^{a, a1, i} Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}

Menü 2:

**PASTA - Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüse-Concassée (Tomate, Soja, Karotte)
in Tomatensauce, dazu Parmesan**

Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a, a1} Gemüsebolognesesauce ^{f, i} Parmesan ^{c, g}

Dessert:

Berliner Ballen ^{a, a1, c, 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	



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 07.06.

Menü 1:

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

Gemüsesuppe mit Putenklößchen ^{a, a1, i}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und eine Ofenkartoffel

Maiskolben Kräuterbutter ^{g, j} Radieschenquark ^g
Ofenkartoffel

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Buttermilchdessert mit Orange und Limette ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti Tomatensauce ⁱ

Dienstag den 08.06.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing

Kalbsrahmragout ^{a, a1, g, i} Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

**Eine Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Kräutersauce und
hausgemachtem Kartoffel-Erbsenpüree**

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i} Kräutersauce ^g
Erbsen-Kartoffelpüree ^{g, l}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

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

 = 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 09.06.

Menü 1:

**Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce und Bio-Vollkornreis,
dazu Salat mit Himbeerdressing**

Pochiertes Hokifilet ^d Dillsauce ^g Bio-Vollkornreis
Salat mit Himbeervinaigrette

Menü 2:

**Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Kräutersauce,
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing**

Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Kräutersauce und Käse ^{a, a1, c, g, i}
Tomatensalat ^l

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis ^g Zimt und Zucker

Allergenmenü

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

Vegetarisches Gyros ^f Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki ^g

Donnerstag den 10.06.

Menü 1:

**PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken),
dazu Parmesan und cremiger Karottensalat**

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

Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing

Nudel-Spinat-Auflauf ^{a, a1, a2, c, g}
Salat mit Joghurtdressing ^g

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

Erseneintopf ⁱ 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 11.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten) und Curry-Frischkäse-Dip

Hähnchenbrust Gemüsebulgur ^{a, a1, i}
Curry-Frischkäse-Dip ^g

Menü 2:

PASTA - Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio)

Bio-Spirelli ^{a, a1} Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce ^{g, i}
Bio-Käse ^g

Dessert:

Schoko Muffin

Schoko Muffin ^{a, a1, c, f, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce ^l

Montag den 14.06.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Kritharaki (griechische Reismudeln) und Tomatensalsa, dazu Krautsalat

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c} Tomatensalsa ^{i, l}
Kritharaki (Griechische Nudeln) ^{a, a1} Krautsalat

Menü 2:

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat/Ricotta) mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Tortellini mit Spinat und Ricotta ^{a, a1, c, g} Käsesauce ^g
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

kleine Kartoffeln ^l Radieschen-Kräuterquark ^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 15.06.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup, dazu Kartoffelecken und Salat mit Frenchdressing

Geflügelbratwurst^l Kartoffelecken^l Ketchup
Salat mit Frenchdressing^{j, l}

Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen, dazu Bio-Bulgur und Paprikadip

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsenⁱ
Bio-Bulgur^{a, a1, i} Paprika-Dip^{g, i}

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 Paprikaⁱ Parmesan^{c, g}

Mittwoch den 16.06.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit ZucchiniGemüse und Basmatireis

Putengeschnetzeltes^{a, a1, a3, g, l} Parboiled Basmatireis
Zucchini-Gemüse

Menü 2:

Zucchinicremesuppe mit Grünkern, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)

Zucchinicremesuppe mit Grünkern Bio^{a, a5, g, i}
Bio-Vollkornbaguette^{a, a1, a2}

Dessert:

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen^{a, a1, c, g}

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	



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 17.06.

Menü 1:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark
Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika ^{c, g}
Kräuterquark ^g

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce und Bio-Reis, dazu Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing
Sojaschnitzel ^{a, a1, f} Tomatensauce ⁱ Bio-Reis
Gurkensalat Essig/Öl/Dill

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler mit Champignonrahm**
Champignonsauce gluten-und laktosefrei ^g Polentataler ^{g, i, l}

Freitag den 18.06.

Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Tomatencreme, dazu Salat mit Joghurtdressing
Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1} Lachs in Tomatencreme ^{d, g, i}
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j}

Menü 2:

Brokkoli-Spätzle-Auflauf, dazu Knabbergurken
Brokkoli-spätzle-Auflauf ^{a1, c, g, i} Knabbergurken

Dessert:

Heidelbeerquark
Heidelbeerquark ^g

Allergenmenü

**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	



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 21.06.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis

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

Bio-Reis

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu Reibekäse

Gnocchi ^{a, a1, l} Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l} Reibekäse ^g

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ⁱ

Dienstag den 22.06.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Sauce, Bio-Reis und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing

Cordon bleu (Hähnchen) ^{a, a1, g} Bratensauce ^{a, a1, a3, l}

Bio-Reis Karotten-Apfel-Salat ^l

Menü 2:

**Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)**

Bio-Kartoffelrahmsuppe mit Frühlingsgemüse ^{g, l}

Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen

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

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 23.06.

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, i} Kartoffelecken ^l

Menü 2:

**Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Vollkornreis,
dazu Salat mit Himbeerdressing**

Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g, k} Kräutersauce ^g Bio-Vollkornreis
Salat mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Erdbeerjoghurt

Erdbeerjoghurt ^g

Allergenmenü

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

Chili sin Carne ⁱ Laktosefreier Schmand ^g Bio-Reis

Donnerstag den 24.06.

Menü 1:

**Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Knabbergurken**

Gebackenes Kabeljaufilet ^{a, a1, d, g, j} Remouladensauce ^{c, g, i}
Bio-Salzkartoffeln Gurken

Menü 2:

**PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung und Möhren-Soja
Bechamelsauce und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Frenchdressing**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat-Ricotta Möhrensoja--Bechamelsauce
und Mozzarella überbacken ^{a, a1, c, f, g, i}
Salat mit Frenchdressing ^{j, l}

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 25.06.

Menü 1:

PASTA - Überbackener Nudelaufbau (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Mangodressing

Nudelaufbau mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce ^{a, a1, g}
Salat mit Mangodressing ^{i, l}

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce und Weizen-Ebly, dazu Knabbermöhren

Bratwurst (vegetarisch) ^{a, a1, c} Tomaten-Curry-Sauce ⁱ
Ebly ^{a, a1} Karotten

Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

Vanillepudding ^g Schokosauce ^{f, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l Weiße Bohnen in Tomatensauce ⁱ Spiegelei ^c

Montag den 28.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) und Bio-Vollkornspirelli

Hähnchenbrust ⁱ Ratatouille ⁱ Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit saurer Sahne, dazu Bio-Vollkornbaguette

Chili sin Carne ⁱ Sauerrahm ^g Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Dessert:

Obst der Saison

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 29.06.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu Weizen-Ebly
Hackbällchen (Rind) ^{a, a1, c} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Maisgemüse ^g Ebly ^{a, a1}

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Dressing (100% Bio)
Bio Käse-Makkaroni ^{a, a1, g, l}
Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce
Götterspeise grün Vanillesauce ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler auf Gemüsegulasch
Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, l}
Polentataler ^g

Mittwoch den 30.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing
Hähnchenbrust Piccata Art ^{a, a1} Tomatensauce ^l
Bio-Penne ^{a, a1} Gurkensalat Schmand Dill ^{c, g, i, j, l}

Menü 2:

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing
Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta ^{g, l}
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü 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	



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