

Allergenspeiseplan September 2021

Mittwoch den 01.09.

Menü 1:

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

Gebackenes Fischfilet ^{a, a1, d, j, c} Remoulade ^{c, g, i}
Bio-Kartoffelsalat ⁱ Knabbergurken

Menü 2:

**PASTA - Gemüse- Fussili mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing
(100 % Bio)**

Bio-Fussili ^{a, a1} Käsesauce Bio ^{g, i}
Bio Salat mit Bio-Essig-Öl Dressing Bio ^{i, j, l}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

Vegetarisches Gyros ^f Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki ^g

Donnerstag den 02.09.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Spätzle und Salat mit Joghurt dressing

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c, g} Bratensauce ^{a, a1, a3, l} Spätzle ^{a, a1, c}
Salat mit Joghurt dressing ^{c, g, i}

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Bio-Reis (100% Bio)

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio ^{g, i}
Bio-Reis

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Beeren-Buttermilchdessert ^g

Allergenmenü

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

Erbseintopf 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 Milchzeugnisse	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 03.09.

Menü 1:

**Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika) und Hühnerfleischklößchen,
dazu Bio Paprika-Tomatensauce**

CousCous mit Gemüse und Hühnerfleischklößchen ^{a, a1, i}
Bio Paprika-Tomatensauce ⁱ

Menü 2:

Penne mit Blattspinat in Käserahmsauce, dazu Karotten-Apfel-Salat

Penne ^{a, a1}, Käserahmsauce ^{a, a1, c, g}, Blattspinat
Karotten-Apfel-Salat

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

glutenfreie Spaghetti
Gemüsebolognesesauce ⁱ

Montag den 06.09.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln

Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, a1, a3} Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Erbsengemüse ^g Salzkartoffeln ^l

Menü 2:

**PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Salat in Essig-Öl-Dressing
(100% Bio)**

Spirelli Bio ^{a, a1} Brokkoli-Sahne-Sauce Bio ^{g, i} Emmentaler Bio gerieben ^g
Bio Salat mit Bio Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^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 07.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

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

Menü 2:

**Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Currysauce,
dazu Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln und Knabbergurken**

Vegetarische Bratwurst ^{a, a1, c} Tomaten-Curry-Sauce ⁱ
Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln ^{a, a1, c} Knabbergurken

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 08.09.

Menü 1:

**Pochiertes Hokifilet mit Senfsauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Himbeerdressing**

Pochiertes Hokifilet ^d Senfsauce ^{g, i, j, l}
Bio-Reis
Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

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

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

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

Butter-Zucker-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 09.09.

Menü 1:

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Vollkornbaguette

Linseneintopf ^{i, l} Putenwürstchen
Bio- Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Menü 2:

Linseneintopf mit Vollkornbrot

Linseneintopf ^{i, l}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2,}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten-und laktosefrei ^g
Polentataler ^g

Freitag den 10.09.

Menü 1:

**Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten),
dazu Curry-Frischkäse-Dip**

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

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln

Maiskolben Kräuterbutter ^{g, j} Radieschenquark ^g
Bio Salzkartoffeln

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, 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 13.09.

Menü 1:

**Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Tomatensalsa,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c, g} Bio-Reis
Krautsalat Tomatensalsa ^{i, l}

Menü 2:

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

Käse-Makkaroni Bio ^{a, a1, g, l}
Bio Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

Dessert:

Grießpudding mit Zimt und Zucker

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

Allergenmenü

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

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^{i, l}

Dienstag den 14.09.

Menü 1:

**Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken**

Burger Brötchen ^{a, a1, g} Frikadelle für Hamburger ^j
Gewürzgurken in Scheiben Tomaten in Scheiben Romana Salat geschnitten
Burger-Sauce ^{c, j, l} Kartoffelecken ^l

Menü 2:

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

Zucchinicremesuppe ^{c, g} Grünkern
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

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	



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 15.09.

Menü 1:

Putengeschnetztes mit Erbsengemüse, dazu Spätzle

Putengeschnetztes ^{a, a1, a3, g, l} Erbsengemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c}

Menü 2:

Zucchini-Kartoffelauflauf mit Feta, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

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

Dessert:

Donut

Brown Donut ^{a, a1, f, 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 16.09.

Menü 1:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio)

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio ^{c, g}
Kräuterquark Bio ^g

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing

Sojaschnitzel ^{a, a1, f} Tomatensauce ⁱ
Bio-Reis Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{i, 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 17.09.

Menü 1:

**PASTA-Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit Basilikum-Kräuter-Dressing**

Bio-Vollkornspirelli ^{a, a1} Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g}

Parmesan ^{c, g}

Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Menü 2:

Brokkoli-Spätzle-Auflauf, dazu Knabbergurken

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

Knabbergurken

Dessert:

Heidelbeerquark

Heidelbeerquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l

Weißer Bohnen in Tomatensauce Spiegelei ^c

Montag den 20.09.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis

Rindergulasch ^{a, a1, a3, l} Bohnengemüse aus grünen Bohnen ^g Bio-Reis

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Paprikasauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

Gnocchi Bio ^{a, a1} Paprikasauce Bio ^{g, l} Emmentaler Bio gerieben ^g

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 ⁱ

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 21.09.

Menü 1:

**Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce, Spätzle und Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing**

Cordon bleu (Hähnchen) ^{a, a1, g} Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Spätzle ^{a, a1, c} Karotten-Apfelsalat ^l

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)

Kartoffelrahmsuppe Bio ^{g, i}
Bio Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, l}
Polentataler ^g

Mittwoch den 22.09.

Menü 1:

Curry-Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelecken und Salat mit Frenchdressing

Geflügel-Bratwurst in Scheiben Tomaten-Curry-Sauce ⁱ Kartoffelecken ^l
Salat mit French-Dressing ^{i, l}

Menü 2:

**Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Himbeer-Dressing**

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

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g Vanillesauce ^g

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	



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 23.09.

Menü 1:

**Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Basilikumsauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing**

Seelachsfilet mit Parmesancrumble auf Basilikumsauce ^{a, a1, c, d, g} Bio-Reis
Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

**PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni mit Möhrenbolognese und Mozzarella
überbacken, dazu Salat mit Frenchdressing**

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

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

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

Freitag den 24.09.

Menü 1:

**PASTA - Nudelaufwurf mit Hähnchen und Brokkoli, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing
(100% Bio)**

Nudelaufwurf mit Hähnchen und Brokkoli (100% Bio) ^{a, a1, g, i}
Bio Salat mit Bio- Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce und hausgemachtem Erbsen-Kartoffelpüree

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

Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen

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

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 27.09.

Menü 1:

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

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

Menü 2:

**Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit saurer Sahne,
dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)**

Chili sin Carne Bio ⁱ Saure Sahne Bio ^g
Bio Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti
Tomatensauce ⁱ

Dienstag den 28.09.

Menü 1:

**Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln**

Hackbällchen Rind ^{a, a1, c} Maisgemüse ^g
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l} Kleine Kartoffeln Bio

Menü 2:

**PASTA - Tortelloni mit Spinatsauce und Käse überbacken,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Tortelloni überbacken mit Spinat-Sauce (100% Bio) ^{a, a1, f, g, i}
Bio Salat mit Bio Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert:

Mandarinenquark

Mandarinenquark ^g

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 29.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

**Bio-Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotte),
dazu Mini Hackbällchen und Paprikasauce (100% Vegan)**
Hackbällchen Vegan ^{a, a1, j} Paprikadip Vegan ⁱ
Gemüsebulgur Bio ^{a, a1, i}

Dessert:

Obst der Saison

Allergenmenü

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

Donnerstag den 30.09.

Menü 1:

**Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Knabbergurken**
Gebackenes Kabeljaufilet ^{a, a1, d, g, j} Salzkartoffeln Bio
Remoulade ^{c, g, j} Knabbergurken

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)
Allgäuer Käsespätzle Bio ^{a, a1, c, g}
Bio Salat mit Essig-Öl Dressing ^{i, j, l}

Dessert:

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

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**
Erbseneintopf 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.