

## Allergenspeiseplan September 2021

**Mittwoch den 01.09.**

**Menü 1:**

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

Gebackenes Fischfilet <sup>a, a1, d, j, c</sup> Remoulade <sup>c, g, i</sup>  
Bio-Kartoffelsalat <sup>i</sup> Knabbergurken

**Menü 2:**

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

Bio-Fussili <sup>a, a1</sup> Käsesauce Bio <sup>g, i</sup>  
Bio Salat mit Bio-Essig-Öl Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**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 02.09.**

**Menü 1:**

**Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Spätzle und Salat mit Joghurtdressing**

Geflügelfrikadelle <sup>a, a1, c, g</sup> Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup> Spätzle <sup>a, a1, c</sup>  
Salat mit Joghurtdressing <sup>c, g, i</sup>

**Menü 2:**

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

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio <sup>g, i</sup>  
Bio-Reis

**Dessert:**

**Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)**

Beeren-Buttermilchdessert <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

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

Erbseintopf <sup>i</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 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 <sup>a, a1, i</sup>  
Bio Paprika-Tomatensauce <sup>i</sup>

**Menü 2:**

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

Penne <sup>a, a1</sup>, Käserahmsauce <sup>a, a1, c, g</sup>, Blattspinat  
Karotten-Apfel-Salat

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

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

glutenfreie Spaghetti  
Gemüsebolognesesauce <sup>i</sup>

**Montag den 06.09.**

**Menü 1:**

**Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln**

Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a, a1, a3</sup> Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Erbsengemüse <sup>g</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup>

**Menü 2:**

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

Spirelli Bio <sup>a, a1</sup> Brokkoli-Sahne-Sauce Bio <sup>g, i</sup> Emmentaler Bio gerieben <sup>g</sup>  
Bio Salat mit Bio Essig-Öl-Dressing <sup>i, j, l</sup>

**Dessert:**

**Pfirsich-Maracuja-Joghurt**

Pfirsich-Maracuja-Joghurt <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark**

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

**Dienstag den 07.09.**

**Menü 1:**

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

Kalbsrahmragout <sup>a, a1, g, i</sup> Bio-Rigatonelli <sup>a, a1</sup>  
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

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

Vegetarische Bratwurst <sup>a, a1, c</sup> Tomaten-Curry-Sauce <sup>i</sup>  
Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln <sup>a, a1, c</sup> 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 <sup>i</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup>

**Mittwoch den 08.09.**

**Menü 1:**

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

Pochiertes Hokifilet <sup>d</sup> Senfsauce <sup>g, i, j, l</sup>  
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 <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Tomatensalat

**Dessert:**

**Butter-Zucker-Kuchen**

Butter-Zucker-Kuchen <sup>a, a1, c, 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	



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 <sup>i, l</sup> Putenwürstchen  
Bio- Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2</sup>

**Menü 2:**

**Linseneintopf mit Vollkornbrot**

Linseneintopf <sup>i, l</sup>  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2,</sup>

**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 10.09.**

**Menü 1:**

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

Hähnchenbrustfilet natur Gemüsebulgur <sup>a, a1, i</sup>  
Curry-Frischkäse-Dip <sup>g</sup>

**Menü 2:**

**Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln**

Maiskolben Kräuterbutter <sup>g, j</sup> Radieschenquark <sup>g</sup>  
Bio Salzkartoffeln

**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 13.09.**

**Menü 1:**

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

Geflügelfrikadelle <sup>a, a1, c, g</sup> Bio-Reis  
Krautsalat Tomatensalsa <sup>i, l</sup>

**Menü 2:**

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

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

**Dessert:**

**Grießpudding mit Zimt und Zucker**

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

**Allergenmenü**

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

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

**Dienstag den 14.09.**

**Menü 1:**

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

Burger Brötchen <sup>a, a1, g</sup> Frikadelle für Hamburger <sup>j</sup>  
Gewürzgurken in Scheiben Tomaten in Scheiben Romana Salat geschnitten  
Burger-Sauce <sup>c, j, l</sup> Kartoffelecken <sup>l</sup>

**Menü 2:**

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

Zucchinicremesuppe <sup>c, g</sup> Grünkern  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

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

laktosefreies Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>  
Brokkoli-Blumenkohl-Rähmgemüse 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 15.09.**

**Menü 1:**

**Putengeschnetztes mit Erbsengemüse, dazu Spätzle**

Putengeschnetztes <sup>a, a1, a3, g, l</sup> Erbsengemüse <sup>g</sup>  
Spätzle <sup>a, a1, c</sup>

**Menü 2:**

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

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta <sup>g, i</sup>  
Bio Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>i, l</sup>

**Dessert:**

**Donut**

Brown Donut <sup>a, a1, f, 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

**Donnerstag den 16.09.**

**Menü 1:**

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

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio <sup>c, g</sup>  
Kräuterquark Bio <sup>g</sup>

**Menü 2:**

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

Sojaschnitzel <sup>a, a1, f</sup> Tomatensauce <sup>i</sup>  
Bio-Reis Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>i, l</sup>

**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	



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 <sup>a, a1</sup> Lachs-Dill-Sahnesauce <sup>a, a1, d, g</sup>

Parmesan <sup>c, g</sup>

Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

**Brokkoli-Spätzle-Auflauf, dazu Knabbergurken**

Brokkoli-Spätzle-Auflauf <sup>a1, c, g, i</sup>

Knabbergurken

**Dessert:**

**Heidelbeerquark**

Heidelbeerquark <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

Weißer Bohnen in Tomatensauce Spiegelei <sup>c</sup>

**Montag den 20.09.**

**Menü 1:**

**Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis**

Rindergulasch <sup>a, a1, a3, l</sup> Bohnengemüse aus grünen Bohnen <sup>g</sup> Bio-Reis

**Menü 2:**

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

Gnocchi Bio <sup>a, a1</sup> Paprikasauce Bio <sup>g, l</sup> Emmentaler Bio gerieben <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Buttermilchdessert mit Birne und Vanille**

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

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis**

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln in Kokossauce <sup>i</sup>

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 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) <sup>a, a1, g</sup> Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Spätzle <sup>a, a1, c</sup> Karotten-Apfelsalat <sup>l</sup>

**Menü 2:**

**Kartoffelrahmsuppe, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)**

Kartoffelrahmsuppe Bio <sup>g, i</sup>  
Bio Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

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

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

**Mittwoch den 22.09.**

**Menü 1:**

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

Geflügel-Bratwurst in Scheiben Tomaten-Curry-Sauce <sup>i</sup> Kartoffelecken <sup>l</sup>  
Salat mit French-Dressing <sup>i, l</sup>

**Menü 2:**

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

Blumenkohl-Käse-Taler <sup>a, a1, c, g, k</sup> Kräutersauce <sup>g</sup>  
Bio-Reis  
Salat mit Himbeerdressing

**Dessert:**

**Schokopudding mit Vanillesauce**

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

**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 23.09.**

**Menü 1:**

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

Seelachsfilet mit Parmesancrumble auf Basilikumsauce <sup>a, a1, c, d, g</sup> 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 <sup>a, a1, c, f, g, i</sup>  
Salat mit French-Dressing <sup>i, l</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

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

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

**Freitag den 24.09.**

**Menü 1:**

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

Nudelaufbau mit Hähnchen und Brokkoli (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>  
Bio Salat mit Bio- Essig-Öl-Dressing <sup>i, j, l</sup>

**Menü 2:**

**Eine Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce und hausgemachtem Erbsen-Kartoffelpüree**

Gemüsefrikadelle <sup>a, a1, c, g, i</sup> Kräutersauce <sup>g</sup>  
Erbsen-Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>

**Dessert:**

**Pflaumenstreuselkuchen**

Pflaumen-Streusel-Kuchen <sup>a, a1, c, g, h1</sup>

**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	



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 <sup>a, a1, g, i</sup> Bio-Vollkornspirelli <sup>a, a1</sup>  
Bio-Möhrenrahmgemüse <sup>g</sup>

**Menü 2:**

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

Chili sin Carne Bio <sup>i</sup> Saure Sahne Bio <sup>g</sup>  
Bio Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce**

glutenfreie Spaghetti  
Tomatensauce <sup>i</sup>

**Dienstag den 28.09.**

**Menü 1:**

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

Hackbällchen Rind <sup>a, a1, c</sup> Maisgemüse <sup>g</sup>  
Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup> 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) <sup>a, a1, f, g, i</sup>  
Bio Salat mit Bio Essig-Öl-Dressing <sup>i, j, l</sup>

**Dessert:**

**Mandarinenquark**

Mandarinenquark <sup>g</sup>

**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 29.09.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne,  
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing**  
Hähnchenbrust Piccata Art <sup>a, a1</sup> Tomatensauce <sup>i</sup>  
Penne Bio <sup>a, a1</sup> Gurkensalat Schmand Dill <sup>c, g, i, j, l</sup>

**Menü 2:**

**Bio-Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotte),  
dazu Mini Hackbällchen und Paprikasauce (100% Vegan)**  
Hackbällchen Vegan <sup>a, a1, j</sup> Paprikadip Vegan <sup>i</sup>  
Gemüsebulgur Bio <sup>a, a1, i</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**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 30.09.**

**Menü 1:**

**Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln  
und Knabbergurken**  
Gebackenes Kabeljaufilet <sup>a, a1, d, g, j</sup> Salzkartoffeln Bio  
Remoulade <sup>c, g, j</sup> Knabbergurken

**Menü 2:**

**Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)**  
Allgäuer Käsespätzle Bio <sup>a, a1, c, g</sup>  
Bio Salat mit Essig-Öl Dressing <sup>i, j, l</sup>

**Dessert:**

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

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**  
Erbseneintopf <sup>i</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.