

## SPEISEPLAN September 2021

**Montag den 30.08.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Bio Langkornreis und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Reibekuchen mit Apfelmus und Bio-Knabbermöhren 😊

**Dienstag den 31.08.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese dazu Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Minestrone mit Reiseinlage, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Mittwoch den 01.09.**

**Menü 1:**

Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Kartoffelsalat und Knabbergurken <sup>3, 9</sup> 😊

**Menü 2:**

PASTA – Fusilli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

**Donnerstag den 02.09.**

**Menü 1:**

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Spätzle und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

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

**Freitag den 03.09.**

**Menü 1:**

Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika) und Hühnerfleischklößchen, dazu Paprika-Tomatensauce <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Bio-Penne mit Blattspinat in Käserahmsauce, dazu Karotten Apfel-Salat <sup>1, 2, 3, 5, 8, 9</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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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



**Montag den 06.09.**

**Menü 1:**

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>1,5</sup>

**Menü 2:**

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

**Dienstag den 07.09.**

**Menü 1:**

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Currysauce,  
dazu Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln und Knabbergurken <sup>1,8</sup> 

**Mittwoch den 08.09.**

**Menü 1:**

Pochiertes Hokifilet mit Senfsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1,2,5</sup>  


**Menü 2:**

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Kräutersauce,  
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

**Menü 1:**

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Bio-Vollkornbrot <sup>2,3,8</sup> 

**Menü 1:**

Linseneintopf mit Bio-Vollkornbrot 

**Freitag den 10.09.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln <sup>1,3</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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

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



## Montag den 13.09.

### Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Tomatensalsa, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

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

## Dienstag den 14.09.

### Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

### Menü 2:

Zucchini-cremesuppe mit Grünkern, dazu Bio-Vollkornbaguette (100 % Bio) <sup>3</sup> 

## Mittwoch den 15.09.

### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Spätzle <sup>1, 5</sup> 

### Menü 2:

Zucchini-Kartoffelaufbau mit Feta, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

## Donnerstag den 16.09.

### Menü 1:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio) <sup>3</sup> 

### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und  
Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

## Freitag den 17.09.

### Menü 1:

PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,  
dazu Salat mit Basilikum-Kräuter-Dressing <sup>2, 3</sup> 

### Menü 2:

Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Knabbergurken <sup>1, 2, 3, 5</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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



# CULINARIA

CATERING UND  
GASTRONOMIEBETRIEBE

## Montag den 20.09.

### Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis 1, 5, 8 

### Menü 2:

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

## 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 1, 2, 3, 5

### Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio)  

## Mittwoch den 22.09.

### Menü 1:

Curry-Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelecken und Salat mit Frenchdressing 1, 3, 4, 5, 8

### Menü 2:

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

## Donnerstag den 23.09.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

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

## Freitag den 24.09.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce und hausgemachtem Erbsen-Kartoffelpüree 

 = 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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



## Montag den 27.09.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

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

## Dienstag den 28.09.

### Menü 1:

Hackbällchen mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

### Menü 2:

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

## Mittwoch den 29.09.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne,  
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing 2, 3, 5

### Menü 2:

Bio-Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotte), dazu Mini Hackbällchen und  
Paprikasauce (100% Vegan) 

## Donnerstag den 30.09.

### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und  
Knabbergurken 3, 9 

### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

## Freitag den 01.10.

### Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio Vollkornbaguette (100% Bio) 

### Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,  
dazu Möhren-Erbsenragout und Salat mit Mangodressing 😊

😊 = 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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039

