




Speiseplan 01.04.2024 - 05.04.2024

	Mo Ostermontag	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 		Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbсенprotein) 1, 5, a, a1, a3, i, l Vollkornspirelli a, a1	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g Farfalle a, a1	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Blumenkohl-Rahmgemüse g	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Reis Zucchini-gemüse mit Tomatensauce 3, i
Menü 2		Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Bohnen-gemüse aus grünen Bohnen Kartoffelpüree g, l	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) 3, a, a1, g, i	Spirelli bunt a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g	Mungobohnen Bällchen CousCous a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) 3, i Joghurt-Dip g
Dessert		Beeren-Buttermilchdessert g	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:


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


Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:


- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getriebe | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |


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

Speiseplan 08.04.2024 - 12.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce 1, a, a1, c, g, l Karotte ganz	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1 Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika c, g Kräuterquark g Salat Mittwoch Essig-Öl-Dressing 3, j, l	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Spätzle a, a1, c
Menü 2	Rinderfrikadelle a, a1, c Reis Möhrenrahmgemüse g	Farfalle a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack i, j Reibekäse g	Kartoffelrahmsuppe (Frühling) 3, g, i Vollkornbaguette a, a1	Fladenbrot 1/4 a, a1, a3, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Mexikanische Nudelaufguss Veggie a, a1, g, i, j Salat Himbeerdressing
Menü 3			Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1 Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l		
Dessert	Zitronenkuchen 8, a, a1, c	Obst der Saison	Pfirsich-Maracuja-Joghurt g	Obst der Saison	Erdbeerquark g

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:


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


Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:


- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |


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

Speiseplan 15.04.2024 - 19.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Milchschnitzel 8, a, a1, a4, c, g Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomatensauce i Penne a, a1	Linsengemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Penne a, a1 Brokkoli-Lachs-Sahne-Sauce d, g Parmesan 2, c, g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln Bio 3 Rahmspinat Bio g	Kalbsrahmragout g Farfalle a, a1 Karotte ganz
Menü 2	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) a, a1, g, i Gurke ganz	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f	Gnocchi a, a1, c, l Tomatensauce i Reibekäse g Karotten-Apfelsalat 3, l	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Reis Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Käse-Lauchsuppe 1, g, i Baguette a, a1
Dessert	Heidelbeerquark g	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g	Obst der Saison	Vanillejoghurt g	Obst der Saison

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:


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


Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:


- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |


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

Speiseplan 22.04.2024 - 26.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Ratatouille 2, 3, 5, i, l Reis	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Chili con Carne (Rind) 3, i Reibekäse g Baguette a, a1	Gerstenbolognese 3, a, a3, i Vollkornspirelli a, a1 Parmesan 2, c, g Paprika ganz
Menü 2	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) i Baguette a, a1	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Eierknöpfe a, a1, c	Kartoffelreibekuchen c Apfelmus 3	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf g Paprika ganz	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Frikadelle für Hamburger j Gewürzgurken in Scheiben 1, 2, 9 Tomaten in Scheiben Romana geschnitten Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Kirschjoghurt g	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1, c, g	Obst der Saison	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g	Obst der Saison

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getriebe | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |


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

Speiseplan 29.04.2024 - 03.05.2024

	Mo	Di	Mi 1. Mai	Do	Fr
Menü 1 	Hackbällchen Vegan f CousCous a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) i Paprikadip 3, g	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis			
Menü 2	Penne a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Parmesan 2, c, g Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j	Rinderfrikadelle a, a1, c Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Möhrenrahmgemüse g Kartoffelpüree g, l			
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison			

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getriebe | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

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