




Speiseplan 02.09.2024 - 06.09.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta in Möhrenbolognese- Bechamelsauce 3, a, a1, c, f, g, i Knabbergurke	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln l Kräuterquark g	Vollkornspirelli a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, g, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Penne a, a1 Basilikumsauce 3, g Reibekäse g Tomatensalat 3	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g, i Kleine Kartoffeln 3
Menü 2	Geflügelragout mit Tomatensauce i Reis Knabbergurke	Brokkolicremesuppe g, i Baguette a, a1	Chili sin Carne i Saure Sahne g Baguette a, a1	Milchreis g Kirschgrütze	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Knabbermöhren
Dessert	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, 10, g	Obst der Saison	Pfirsich-Maracuja-Quark g	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c

Mit  gekocht.

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

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 | | |



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.

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

Speiseplan 09.09.2024 - 13.09.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Salat Essig-Öl-Dressing 3, j, l	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Möhrengemüse g Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Paniertes Seelachsfilet "Kräuter-Käse" a, a1, d, g Salzkartoffeln l Brokkoli-Gemüse g	Farfalle a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 4, a, a1, g, i Italienischer Hartkäse 2, c, g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Erbseneintopf i Putenwürstchen 2, 3 Baguette a, a1
Menü 2	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika 4, a, a1, i Reis Salat Essig-Öl-Dressing 3, j, l l	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Vollkornspirelli a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Knabbermöhren	Kartoffelreibekekuchen a, a1, c Apfelmus 3 Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Erbseneintopf i Baguette a, a1
Menü 3					Nudelauf lauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Kräutersauce 1, a, a1, g, i Knabbergurken
Dessert	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison	Vanillepudding g Erdbeersauce	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1, c, 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 16.09.2024 - 20.09.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Vegetarisches Knusperschnitzel a, a1, c, g, j Kartoffelecken 3, 5, l Cole Slaw 3, c, g, j, l Tomaten-Curry Dip 1, 3, i	Hähnchengulasch 4, a, a1, i Vollkornspirelli a, a1 Knabbergurke	Paniertes Seelachsfilet im Kartoffelmantel a, a1, d Kartoffel-Gurken-Salat 2, c, g, i, j, l Remoulade 9, c, g, j	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 3 Rahmspinat g	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Sahne-Sauce 1, g, i Reis Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Menü 2	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 1, g, i Cole Slaw 3, c, g, j, l	Falaffel a, a1, i CousCous a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) 3, i Joghurt-Dip g	Gnocchi a, a1, c, l Tomatensauce i Reibekäse g Gurkensalat (Essig-Öl- Dressing) 2, g, j	Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln l Blumenkohl-Gemüse g	Penne a, a1 Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Reibekäse g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Dessert	Beeren-Buttermilchdessert g	Obst der Saison	Kirschquark g	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g	Obst der Saison

Mit  gekocht.

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsmittel | 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 | | |



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.

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

Speiseplan 23.09.2024 - 27.09.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Tomatensauce i italienischer Hartkäse 2, c, g Gurkensalat (Schmand Dill) 2, g, j	Käse-Makkaroni g, i Erbsengemüse g Knabbermöhren	Paniertes Seelachsfilet "Tomate Mozzarella" a, a1, d, g Kartoffelecken 3, 5, I Schnittlauch-Dip g Knabbergurken	Asiatische Gemüse-Pfanne 1, 2, 3, a, a1, f Hähnchenstreifen Mie Nudeln a, a1, c	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 1, 5, 8, a, a1, a3, g, I Knöpfele a, a1, c Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, I
Menü 2	Rinderfrikadelle a, a1, c Kräutersauce 3, g Reis Kaisergemüse (Brokkoli, Karotten, Blumenkohl)	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, I Knabbermöhren	Farfalle a, a1 Gemüsebolognese (Sellerie, Karotte, Lauch) 3, i italienischer Hartkäse 2, c, g Knabbergurken	Asiatische Gemüse-Pfanne 1, 2, 3, a, a1, f Mie Nudeln a, a1, c	Mexikanische Nudelauf Veggie a, a1, g, i, j Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, I
Menü 3	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 3 Rahmspinat g				
Dessert	Götterspeise Vanillesauce g	Obst der Saison	Pfirsich-Maracuja-Joghurt g	Obst der Saison	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g

Mit gekocht.

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

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 | | |





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.

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

Speiseplan 30.09.2024 - 04.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Penne a, a1 Karottensalat cremig g				
Menü 2	Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k Kräutersauce 3, g Reis Karottensalat cremig g				
Dessert	Rote Grütze Vanillesauce g				

Mit  gekocht.

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

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 | | |



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.

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