

Speiseplan 29.04.2024 - 03.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Karotten	Tag der Arbeit	Gurken 	Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l
Menü 1 	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1, i Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) i Paprikadip 3, g	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis Bio	Tag der Arbeit	Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i Tomatensauce i Reibekäse g	Putengeschnitzeltes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Möhrengemüse g Semmelknödel a, a1, c, g
Menü 2 	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio i Reibekäse Bio g	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g, i	Tag der Arbeit	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g, i	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c Gemüsebrühe Bio i Kartoffelsalat Bio 3, j
Menü 3 	Pizza Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) 3, 9, a, a1, g	Ungarischer Gulasch 1, 5, 8, a, a1, a3, i, l Eierknöpfe a, a1, c	Tag der Arbeit	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3, i Tomaten, Romana Salat, Ketchup, Kartoffelecken 3, 5, l	Bratwurst (Geflügel) Salzkartoffeln i Ketchup
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison 	Tag der Arbeit	Obst der Saison 	Bio Kirschquark g

Mit  gekocht.


 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen
 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder
 sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die
 Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für
 Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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 | | |

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

Speiseplan 06.05.2024 - 10.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Paprika	Krautsalat 2, 3	Christi Himmelfahrt	Bio-Möhren
Menü 1 	Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Erbsen, Lauch) Bio a, a1, g, i	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Baked Beans	Pochiertes Hokifilet d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Vollkornreis Bio	Christi Himmelfahrt	Rinderfrikadelle a, a1, c Eierknöpfe a, a1, c Kohlrabi in Hollandaise a, a1, a3, c, g, j
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g, i Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Baguette Bio a, a1	Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio g, i Spätzle Bio a, a1, c	Christi Himmelfahrt	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio c, g Kräuterquark Bio g
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Tomaten-Curry Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l	Geflügelfrikadelle a, a1, c, g, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Reis Bio	Haschee (Rind) 1, 5, a, a1, a3, l Rigatonelli Bio a, a1 Parmesan 2, c, g	Christi Himmelfahrt	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree g, l Erbsenrahmgemüse g
Dessert	Cookie Bio Zartbitterschokolade a, a1	Obst der Saison 	Schokopudding g Vanillesauce g	Christi Himmelfahrt	Bio Erdbeerquark g

Mit ♥ gekocht.


 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie 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 13.05.2024 - 17.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Gurken	Tomatensalat 3	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l 	Paprika
Menü 1 	Überbackene Cannellotti gefüllt mit vegetarischer Bolognese Möhrenbolognese- Bechamelsauce 3, a, a1, f, g, i	Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse g	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Zucchini-gemüse mit Tomatensauce 3, i	Spirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Parmesan 2, c, g	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree g, l Bohnen-gemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i
Menü 2 	Geflügelragout (Hühnchen) mit Tomatensauce Bio i Reis Bio	Brokkolicremesuppe Bio g, i Baguette Bio a, a1	Chili sin Carne Bio i Baguette Bio a, a1	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Kleine Kartoffeln Bio 3	Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Kräutersauce Bio g, i Spätzle Bio a, a1, c
Menü 3 	Pizza Geflügelsalami (Pute) 2, 3, a, a1, g	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Salzkartoffeln l Grüne Sauce c, g, j	Cevapcici (Rind) a, a1 Tzaziki g Reis Bio	Apfel-Crumble a, a1, g Vanillesauce g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Lachs für Burger a, a1, d Romana geschnitten Cocktailsauce c, g, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, 10, g	Obst der Saison 	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g	Obst der Saison 	Bio Pfirsichquark g

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie 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 20.05.2024 - 24.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	Rohkost	Salat		Karotten	Gurken
	Pfingstmontag	Honig-Vinaigrette 3, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l		
Menü 1	Pfingstmontag	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Blumenkohl in Hollandaise a, a1, a3, c, g, j	Seelachsfilet (natur) d Brokkolirahmsauce g Salzkartoffeln l	Nudelaufguss mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g	Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben 2, 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2
Menü 2	Pfingstmontag	Spirelli bunt Bio a, a1 Brokkoli-Käse-Sauce Bio g, i Reibekäse Bio g	Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio a, a1, c, g, i	Geschmortes mit veggie Hähnchen Bio (Erbsenprotein) g, i Reis Bio Fingermöhren g	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g, i Erbsengemüse Bio g
Menü 3	Pfingstmontag	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Kartoffelreibekekuchen a, a1, a4, c, i Apfelmus 3	Fischnuggets vom Seelachs 8, a, a1, d, g Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, j
Dessert	Pfingstmontag	Obst der Saison 	Vanillepudding g Erdbeersauce	Obst der Saison 	Griechischer Joghurt mit Honig g

Mit  gekocht.


 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie 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 27.05.2024 - 31.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio 2, 3, c, j	Fronleichnam	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Sojaschnitzel a, a1, f Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomatensauce i Eierknöpfe a, a1, c	Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbseprotein) 1, 5, a, a1, a3, i, l Vollkornspirelli Bio a, a1	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g Farfalle Bio a, a1	Fronleichnam	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Reis Bio Möhrenrahmgemüse g
Menü 2 	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio g, i	Falaffel Bio a, a1 CousCous Bio a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3, i Joghurt-Dip Bio g	Minestrone mit Reis Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Fronleichnam	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio 3, a, a1, g, i
Menü 3 	Paniertes Kabeljaufilet a, a1, d Salzkartoffeln i Limonenschmand g	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce 1, 5, a, a1, a3, g, l Reis Bio	Erdbeer-Joghurt-Sauce g Penne Bio a, a1 Zucker	Fronleichnam	Pizza Margherita a, a1, g
Dessert	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g	Beeren-Buttermilchdessert g	Obst der Saison 	Fronleichnam	Obst der Saison 

Mit ♥ gekocht.


 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen
 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder
 sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die
 Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für
 Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie 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