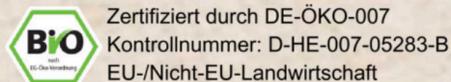


EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 28.04.2025 - 02.05.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost				Tag der Arbeit	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Menü 1 				Tag der Arbeit	Erbseneintopf (Bio) mit Rindwurstscheiben 2, 3, i Vollkornbrotscibe Bio a, a2
Menü 2 				Tag der Arbeit	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g
Menü 3 				Tag der Arbeit	
Dessert				Tag der Arbeit	Mini Berliner mit Fruchtfüllung a, a1, c, g



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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 |

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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 05.05.2025 - 09.05.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Himbeerdressing 3, 5, I	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i	Paprika 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, I
Menü 1 	Sojaschnitzel a, a1, f Bohngemüse aus grünen Bohnen Tomatensauce i Eierknöpfe a, a1, c		Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g Farfalle Bio a, a1	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln Bio 3 Rahmspinat Bio g	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Reis Bio Möhrenrahmgemüse g
Menü 2 	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio g	Falaffel Bio a, a1 CousCous Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3 Joghurt-Dip Bio g	Minestrone mit Reis Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Rigatonelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio i Reibekäse Bio g	
Menü 3 		Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce a, a1, a3, g Reis Bio			Pizza Margherita a, a1, g
Dessert	Beeren-Buttermilchdessert g	Obst der Saison 	Bio Kirschquark g 	Marmorkuchen 8, a, a1, c	Obst der Saison 

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



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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 |

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

Komm mit uns auf Weltreise und probiere verschiedene Gerichte aus fernen Ländern!



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 12.05.2025 - 16.05.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Bio-Möhren 	Paprika	Mais-Salat 3, l	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Menü 1 	Linseneintopf i, l Baguette Bio a, a1 	Vegetarisches Frikassee (Erbseprotein) g Leipziger Allerlei g Vollkornreis Bio 		Köttbullar vegan f vegetar. Bratensauce a, a1, a3 Kartoffelpüree g, l Möhrengemüse g 	
Menü 2 		Königsberger Klopse (Rind) in Sauce Bio a, a1, g Möhrengemüse Bio g Salzkartoffeln Bio 3 	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g 	Asia-Nudeln mit Gemüse Bio a, a1, c, f 	Bio-Gemüsepaella 3 Sauerrahm-Dip Bio g
Menü 3 	Butter Chicken 4, a, a1, g, i, j Basmatireis Bio 		Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g 		Moussaka mit Hackfleisch (Rind) 3, g, i
Dessert	Topfencreme g Zwetschgenröster 	Obst der Saison 	Pastel de Nata (Pudding-Karamelltörtchen) 3, a, a1, c, g 	Obst der Saison 	Golden Donut (mit Kristallzucker) 3, a, a1, f

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



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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 |

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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 19.05.2025 - 23.05.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Paprika	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Himbeerdressing 3, 5, l 	Karotten
Menü 1 	Linsengemüse 3, l Spätzle a, a1, c	Vegetarischer Knuspertaler a, a1, a3, a4, c, g Basmatireis Bio Paprika-Zucchini-Curry- Sauce g, j	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i	Kalbsrahmragout g Reis Bio
Menü 2 	Hähnchen-Nuggets Bio a, a1 Ketchup Bio Salzkartoffeln Bio 3	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Käse-Sauce Bio g Reibekäse Bio g	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g		Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi) Baguette Bio a, a1 geschnittenen Gemüsemaultaschen Bio 3, a, a1, c, i
Menü 3 				Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, i Reis Bio	
Dessert	Birnenquark g 	Obst der Saison 	Grießpudding a, a1, g Zimt und Zucker	Obst der Saison 	Mini Gugelhupf 8, a, a1, c, g

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



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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 |

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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 26.05.2025 - 30.05.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Christi Himmelfahrt	Salat Himbeerdressing 3, 5, l
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g			Christi Himmelfahrt	Chili con Carne (Rind) 3, i Reibekäse g Baguette Bio a, a1
Menü 2 	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g, i	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggio Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g Basmatireis Bio	Christi Himmelfahrt	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g Reibekäse Bio g
Menü 3 		Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree g, l	Pfannkuchen a, a1, c, g Kirschgrütze	Christi Himmelfahrt	
Dessert	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, 10, g	Obst der Saison 	Ananasquark Bio g 	Christi Himmelfahrt	Obst der Saison 

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



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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 |

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