

## Speiseplan 04.11.2024 - 08.11.2024 / ISR Neuss

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Vegetarisches Knusperschnitzel a, a1, f Reis Kürbis-Bananen-Currysauce g	Nudelauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g	Seelachsschnitte Napoli d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Vollkornreis	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g Knabbergurken	Erbseneintopf i Putenwürstchen Baguette a, a1
Menü 2	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 1, g, i	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j	Kartoffelreibekuchen a, a1, c Apfelmus 3	Hähnchengeschnetzeltes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Erbsengemüse g Reis	Erbseneintopf i Baguette a, a1
Menü 3	Vegetarisches Knusperschnitzel a, a1, f Reis Möhrenrahmgemüse g		Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Vollkornreis	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Tomatensauce i Reibekäse g Knabbergurken	Spätzle a, a1, c Vegane Hackfleischsauce (Gerste) a, a3, i Reibekäse g
Dessert	Vanillequark g	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

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 11.11.2024 - 15.11.2024 / ISR Neuss

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i	Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbseprotein) 1, 5, a, a1, a3, i, l Penne a, a1	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1 Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) 2, g, j	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Möhrengemüse g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln I Rahmspinat g
Menü 2	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) 4, a, a1, i Reis	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce 1, 5, a, a1, a3, g, l Eierknöpfe a, a1, c Salat Himbeerdressing 3, 5, l	Kürbiscremesuppe 3, g, i Baguette a, a1	Pfannkuchen a, a1, c, g Kirschgrütze	Falafel a, a1, i Couscous a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) 3, i Joghurt-Dip g
Menü 3		Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce 1, 5, a, a1, a3, g, l Eierknöpfe a, a1, c Brokkoligemüse	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Champignonrahmsauce g Vollkornspirelli a, a1 Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) 2, g, j	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind) g Baguette a, a1	Seelachs natur auf Ofengemüse g, d Salzkartoffeln I
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

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 18.11.2024 - 22.11.2024 / ISR Neuss

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Limsgemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Möhrenrahmgemüse g Kartoffelpüree g	Mexikanische Nudelauflauf (Rind) 3, a, a1, g, i Knabbermöhren	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Kartoffelpüree g
Menü 2	Zwei kleine Rinderfrikadellen a, a1, c Reis Kohlrabi-Rahmgemüse g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Rindfleisch Patty j Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten in Scheiben Romana geschnitten Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Vollkornspirelli a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Süß-Saurer Dip 2, 3, l	Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i Kürbissahnesauce 3, g, i Reibekäse g
Menü 3	Zwei kleine Rinderfrikadellen a, a1, c Salzkartoffeln Kohlrabi-Rahmgemüse g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gemüsefrikadelle a, a1, c Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Brokkolicremesuppe g, i Baguette a, a1	Hähnchenstreifen in Asiagemüse f, i Reis	Hähnchen Nuggets a, a1 Erbsenrahmgemüse g Kartoffelpüree g
Dessert	Birnenquark g	Obst der Saison	Vanillejoghurt g	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

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

## Speiseplan 25.11.2024 - 29.11.2024 / ISR Neuss

Mo In Service Day	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce 1, a, a1, c, g, l Salat French-Dressing 3, j, l	Kartoffelsuppe g, i Baguette a, a1	Eier-Omelette 3, c, g Rahmspinat g Salzkartoffeln l	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 1, 5, 8, a, a1, a3, g, l Spätzle a, a1, c Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Menü 2	Vollkornspirelli a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, g, i Italienischer Hartkäse 2, c, g	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Reis Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Farfalle a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack i, j Reibekäse g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g, i Bulgur a, a1, i Joghurt-Dip g
Menü 3	Vollkornspirelli a, a1 Haschee (Rind) 1, 5, a, a1, a3, Italienischer Hartkäse 2, c, g	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Penne a, a1	Eier-Omelette 3, c, g Baked Beans (Bohnen in Tomatensauce) i Salzkartoffeln l	Käsespätzle a, a1, c, g Gurkensalat mit Schmand Dill g
Dessert	Mandarinenquark g	Obst der Saison	Schoko Donut a, a1, c, f, g	Obst der Saison

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

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