

Speiseplan 29.09.2025 - 03.10.2025

Di Fr Mo Mi Do

Tag d. deutschen Einheit

Menü 1

Penne Bio a at Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, g, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, I

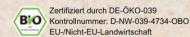
Geflügelfrikadelle a, a1, c, g, j Kartoffelpüree g Kohlrabi-Rahmgemüse g

Menü 2

Haschee (Rind) a, a1, a3 Spirelli Bio a, a1 Reibekäse g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, I

Gnocchi Bio a. a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio q

Mit (7) gekocht.





Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 7 gewachst

3 mit Antioxidationsmittel 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

5 geschwefelt 10 enthält eine Phenylalaninguelle

a Glutenhaltiges Getriede e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere

c enthält Eier d enthält Fisch g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte/Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

f enthält Soja

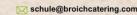
Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten: h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie

i enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare









Speiseplan 06.10.2025 - 10.10.2025

Fr Mo Di Mi Do

Menü 1

Bio-Farfalle a at Bio-Kürbissahnesauce 3, q Reibekäse Bio q

Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, q, i Salat French-Dressing 3, j, I

Gebackenes Seelachsfilet a. a1. d Salzkartoffeln ı Rahmspinat g

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) q Reis Bio

Hähnchenbrustfilet natur Reis Bio Champignonsauce g Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3, j, I

Menü 2

Schnitzel paniert (Geflügel) a, a1, f, q, i, j Ketchup Kartoffelecken 3, 5, 1 cremiger Farmer Salat 2, 3, a, a1, c, i, l

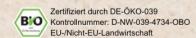
Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a. i. I Bio-Penne a. a1 Salat French-Dressing 3, j, I

Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio q Chinakohl-Mais-Salat 3, c, q, j,

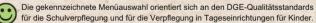
Erbseneintopf i Putenwürstchen Baguette Bio a, a1

Kaiserschmarrn a, a1, c, q Vanillesauce q

Mit (Y) gekocht.







Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

6 geschwärzt 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 7 gewachst 3 mit Antioxidationsmittel 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

5 geschwefelt 10 enthält eine Phenylalaninquelle a Glutenhaltiges Getriede e enthält Erdnuss

a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste

a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte/Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

f enthält Soja

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten: h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie i enthält Senf

k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

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







0211 / 60 20 31 99



Speiseplan 13.10.2025 - 17.10.2025 **FERIEN**

Fr Mo Di Mi Do

Menü 1

Menü 2

Mit Y gekocht.



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



Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

6 geschwärzt 7 gewachst

3 mit Antioxidationsmittel

8 mit Phosphat

4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

5 geschwefelt 10 enthält eine Phenylalaninguelle a Glutenhaltiges Getriede e enthält Erdnuss

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste

a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

f enthält Soja

g enthält Milch und Milcherzeugnisse h8 enthält Macadamianuss (beinhaltet Laktose)

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

h Schalenfrüchte/Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

i enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine n enthält Weichtiere

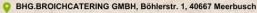
i enthält Sellerie

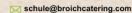
h6 enthält Paranuss

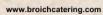
h7 enthält Pistazie

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









0211 / 60 20 31 99



Speiseplan 20.10.2025 - 24.10.2025 **FERIEN**

Fr Mo Di Mi Do

Menü 1

Menü 2

Mit Y gekocht.



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





Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

6 geschwärzt

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff 7 gewachst 3 mit Antioxidationsmittel 8 mit Phosphat

4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

5 geschwefelt

10 enthält eine Phenylalaninguelle

a Glutenhaltiges Getriede e enthält Erdnuss

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste

a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse h8 enthält Macadamianuss (beinhaltet Laktose)

h Schalenfrüchte/Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten: h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie

i enthält Sellerie

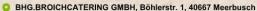
i enthält Senf

k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine n enthält Weichtiere

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







Speiseplan 27.10.2025 - 31.10.2025



Hackbällchen Vegan f Rahmsauce a, a1, a3, g Kartoffelpüree q Cremiger Karottensalat q

Mo

Bio-Vollkornpenne a, a1 Paprikasauce 3, a, a1, a3, g, i Reibekäse a Knabbergurken

Di

Farfalle Bio a. a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, i Reibekäse Bio q

Mi

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) 4, a, a1, i Reis Bio

Do

Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce g Reibekäse a

Menü 2

Menü 1

Haschee (Rind) a, a1, a3 Penne Bio a. a1 Reibekäse a Cremiger Karottensalat g Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Kartoffelpüree g

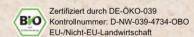
Gnocchiauflauf mit Brokkoli und Geflügel Lyoner in Béchamelsauce 2, 3, a, a1, c, g, I

Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i Käsesauce q Reibekäse q Salat French-Dressing 3, j, I

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a. i. I Spirelli Bio a, a1 Krautsalat 2, 3



Mit (7) gekocht.





Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

6 geschwärzt

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff

7 gewachst 3 mit Antioxidationsmittel 8 mit Phosphat

4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

5 geschwefelt 10 enthält eine Phenylalaninguelle a Glutenhaltiges Getriede e enthält Erdnuss

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

f enthält Soja

(beinhaltet Laktose)

h Schalenfrüchte/Nüsse

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten: h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie i enthält Senf

k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine n enthält Weichtiere

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

a enthält Milch und Milcherzeugnisse





