

Speiseplan 03.03.2025 - 07.03.2025

	Mo Rosenmontag	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 		Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Seelachsfilet (natur) d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Vollkornreis	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Tomatensahnesauce g Reibekäse g	Erbseneintopf i Putenwürstchen Baguette a, a1
Menü 2		Veggie Geschnetzeltes (Erbsenprotein) g, i Reis Möhrengemüse g <u>100% Bio</u>	Käse-Lauchsuppe g, i Baguette a, a1 <u>100% Bio</u>	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g, i Reis <u>100% Bio</u>	Farfalle a, a1, c Vegane Gersten-Bolognese a, a3, i Reibekäse g <u>100% Bio</u>
Menü 3 		Kartoffelreibekuchen a, a1, c, i Apfelmus 3	Seelachsfilet (paniert) a, a1, d Ratatouille 2, 3, 5, i, l Vollkornreis	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Farfalle a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i Reibekäse g Knabbermöhren
Dessert		Mini Berliner 3, a, a1, c, g	Obst der Saison	Pflaumenstreuselkuchen 3, 8, a, a1, c, g, h1	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



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 | 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 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 Kaschnuss | 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 17.03.2025 - 21.03.2025

Mo In Service Day	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Linseneintopf i, l Baguette a, a1		Eier-Omelette 3, c, g Kräuterquark g Salzkartoffeln i Bunte Knabber-Rohkost	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 8, a, a1, a3, g Spätzle a, a1, c, g
Menü 2	Seelachsfilet (Natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1	Kartoffelpüree 3, g Möhrenrahmgemüse g, i <u>100% Bio</u>	Mexikanische Lasagne Veggie a, a1, g, i, j <u>100% Bio</u>	Gemüse-Ravioli (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Käsesauce g, i Reibekäse g <u>100% Bio</u>
Menü 3 	Hähnchenbrust Piccata Art a, a1, c, g Spirelli a, a1 Tomatensauce i Salat French-Dressing 3, j, l	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Veganer Chicken Burger a, a1 Tomate, Salat Gewürzgurken 1, 2, 9 Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Süß-Saurer Dip 2, 3, l	Gemüse-Ravioli (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Tomatensauce i Reibekäse g
Dessert	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison	Kirsch-Streusel-Kuchen 8, a, a1, c, 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



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 | 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 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 Kaschnuss | 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 24.03.2025 - 28.03.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Rahmspinat g Salzkartoffeln l	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce 1, a, a1, c, g, l Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Farfalle a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, g, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Veganes Asia Geschnetzeltes (Pilzprotein) Karotten und Edamame 2, a, a1, a3, f Vollkornreis	Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern a, a5, g, i Salat Himbeerdressing 3, 5, l
Menü 2	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) a, a1, g, i <u>100% Bio</u>	Tomatencremesuppe g, i Baguette a, a1 <u>100% Bio</u>	Farfalle a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack i, j Reibekäse g Knabbergurken <u>100% Bio</u>	Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen g, i Baguette a, a1	Hähnchenbrustfilet Natur Spätzle a, a1, c, g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l
Menü 3 	Crunchy Chicken Finger a, a1 Süß-Saurer Dip 2, 3, l Kartoffelecken 3, 5, l Karotten-Apfel-Salat 3, l	Reis Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Reis	Kartoffelsuppe g, i Baguette a, a1	Hähnchenbrustfilet Natur Kartoffelpüree g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salat Himbeerdressing 3, 5, l
Dessert	Obst der Saison	Heidelbeeryoghurt g	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c	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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI
www.msc.org/de

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 | 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 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 Kaschnuss | 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 31.03.2025 - 04.04.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g				
Menü 2	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce				
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 3, a, a1, a3, g, i Reis				
Dessert	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



 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 | 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 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