

## Speiseplan 03.02.2025 - 07.02.2025 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b> 	Eier-Omelette 3, c, g Kartoffelpüree g, l Rahmspinat g	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) g Reis	Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gemüsefrikadelle a, a1 Gewürzgerken 1, 2, 9 Tomaten und Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Gerstenbolognese 3, a, a3, i Vollkornspirelli a, a1 Reibekäse g Knabbergurken	Chili con Carne (Rind) 3, i Saure Sahne g Baguette a, a1
<b>Menü 2</b> 	Blumenkohlcremesuppe a, a1, g, i Baguette a, a1	Gemüse-Lasagne (Kartotte, Kohlrabi, Zucchini) 3, a, a1, g, i Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbseprotein) g, i Reis	Kartoffel-Kürbis-Gratin 1, 3, g Knabbergurken	Spirelli a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce 1, g, i Reibekäse g
<b>Menü 3</b> 	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Eierknöpfe a, a1, c	Paniertes Seelachsfilet Kartoffelpüree g Remoulade 9, c, g, j Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l	Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Frikadelle für Hamburger j Gewürzgerken 1, 2, 9 Tomaten und Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Geflügelgyros Reis Tzaziki g Knabbergurken	Chili sin Carne 3, i Saure Sahne g Baguette a, a1
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 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 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 10.02.2025 - 14.02.2025 - ISR


	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b> 	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis	Hackbällchen Vegan f Rahmsauce 1, 5, a, a1, a3, g, l Kartoffelpüree g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 2, g, j	Spirelli a, a1 Lachswürfel in Erbsen-Sahnesauce d, g Reibekäse g	Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i Tomatensauce i Reibekäse g Knabbergurken	Putengeschnetztes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Möhrengemüse g Kartoffelpüree g
<b>Menü 2</b> 	Käse-Makkaroni 1, a, a1, g, i Erbsengemüse g	Kirsch-Crumble a, a1, g	Gemüseaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c Gemüsebrühe i Kartoffelsalat 3, j	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse g, i Spätzle a, a1, c	Farfalle a, a1 Bolognesesauce (Rind) i Reibekäse g
<b>Menü 3</b> 	Chicken Nuggets a, a1 Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l Karottensalat cremig g	Ungarisches Gulasch (Rind) 1, 5, 8, a, a1, a3, i, l Eierknöpfe a, a1, c Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Spirelli a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 2, g, j	Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Rotkohl Salzkartoffeln l	Farfalle Aglio e olio mit frischen Kirschtomaten und Rucola a, a1 Reibekäse g
<b>Dessert</b>	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g	Obst der Saison	Vanillejoghurt g	Obst der Saison	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 geschwärtzt                      |
| 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<br>(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 17.02.2025 - 21.02.2025 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b> 	Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Sonnenblumenkern-Erbseprotein) mit Erbsen und Lauch a, a1, g, i Krautsalat 2, 3	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Baked Beans	Seelachsfilet (natur) d Wirsinggemüse g, j Salzkartoffeln I	Spinat-Polenta-Tasche a, a1, c, g, i Blumenkohl-Rahmgemüse g Vollkornreis	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Knabbermöhren
<b>Menü 2</b> 	Hühnerfrikassee g, i Möhrengemüse g Reis	Möhrencremesuppe 3, g, i Baguette a, a1	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda 1, a, a1, g, i Knabbergurken	Spirelli a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Falaffel a, a1 CousCous a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) 3, i Joghurt-Dip g
<b>Menü 3</b> 	Spinatknödel a, a1, c, g Champignonrahm g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Geflügelfrikadelle a, a1, c, g, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Reis Salat Joghurdressing 3, c, g, j	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Wirsinggemüse g, j Salzkartoffeln I	Haschee (Rind) 1, 5, a, a1, a3, l Rigatonelli a, a1 Reibekäse g Knabbergurken	Hackbällchen (Rind) a, a1 CousCous a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) 3, i Joghurt-Dip g
Dessert	Obst der Saison	Kirschquark g	Obst der Saison	Bananenbrot a, a1, a2, a3, h	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

## Speiseplan 24.02.2025 - 28.02.2025 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b> 	Überbackene Cannelotti mit Spinat-Ricotta-Füllung vegetarischer Bolognese (Soja) und Bechamelsauce 3, a, a1, f, g, i	Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Erbsenrahmgemüse g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln I Erbsen-Möhrenrahmgemüse g	Spirelli a, a1 Linsenbolognese 3, i ital. Hartkäse 2, c, g	Rinderfrikadelle a, a1, c Eierknöpfle a, a1, c Kohlrabi-Rahmgemüse g
<b>Menü 2</b> 	Geflügelgulasch (Huhn) in Champignonrahmsauce g, i Reis	Kartoffelsuppe g, i Baguette a, a1	Spinat-Lasagne a, a1, g	Chili sin Carne i Baguette a, a1 Saure Sahne g	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren 3, a, a1, c, g, i
<b>Menü 3</b> 	Spirelli a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Kartoffelsuppe g, i Baguette a, a1 Geflügelwiener	Cevapcici (Rind) a, a1 Tzaziki g Djuvecreis	Pizza Margherita oder Salami a, a1, g, 1, 2, 3	Rinderfrikadelle a, a1, c Kartoffelpüree g Kohlrabi-Rahmgemüse g
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Grießpudding a, a1, g Zimt und Zucker	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

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 geschwärtzt
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