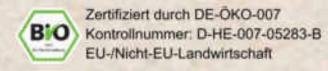


Speiseplan 31.03.2025 - 04.04.2025

Mo Mi Fr Do Gurkensalat Essig und Öl 3, j. Paprika Salat Gurken Salat Rohkost Himbeerdressing 3, 5, I Joghurtdressing 3, c, g, j, I 1 Menü 1 Ratatouille (Zucchini, Paniertes Lachsfilet a, a1, d Gerstenbolognese 3, a, a3, i Chili con Carne (Rind) 3, i Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, 1, 1 Salzkartoffeln I Vollkornspaghetti Bio a, a1 Reibekäse g Erbsenrahmgemüse g Baguette Bio a, at Reis Bio Parmesan 2, c, g Rahmspinat g Menü 2 Hühnersuppe mit Gemüse Vegetarisches Curry Spirelli Bio a, a1 Gemüse-Lasagne (Karotte, (Paprika, Ananas) mit veggie Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g, i Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, Hähnchen (Erbsenprotein) Kürbiskernen Bio g, ī Reibekäse Bio g g, i Baguette Bio a, at Bio g, i Basmatireis Bio Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Frikadelle für Hamburger Menü 3 Hähnchenbrustfilet paniert a. Geflügelgyros Gewürzgurken in Scheiben 1, Fischstäbchen a, a1, d Pfannkuchen a, a1, c, g f, g, i, i Remoulade 9, c, g, j Reis Bio 2.9 Klass Paprikasauce 3, a, a1, a3, g, i Kirschgrütze Tomaten, Romana Kartoffelpüree g. I Tzaziki g Reis Bio Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, 1 Obst der Saison Ananasquark Bio g Windbeutel mit Cremefüllung Obst der Saison Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, Dessert 10, g a, 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 2 mit Konservierungsstoff 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

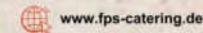
a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere c enthalt Eier

f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss

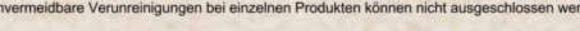
h7 enthält Pistazie i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

h6 enthält Paranuss

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





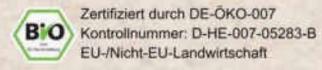


d enthält Fisch



Speiseplan 07.04.2025 - 11.04.2025

		opoloopiair or .o			
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Karotten	Cremiger Karottensalat g	Gurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Menü 1	Veganer Bratling a, a1 CousCous Bio a, a1, i Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) i, j Paprikadip 3, g	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i, j Reis Bio	Putengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, g, i Möhrengemüse g Semmelknödel a, a1, c, g	Vegane Nudeln mit Tomate- Basilikum-Füllung (Fagottini) a, a1 Tomatensaucei Parmesan 2, c, g	Spinat-Lachs-Lasagne 4, a, at d, g, i
Menü 2 	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio i Reibekäse Bio g	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g, i	Penne Bio a, at Spinatsauce Bio g Reibekäse Bio g	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g, i	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c Gemüsebrühe Bio i Kartoffelsalat Bio 3, j
Menü 3 Klass iker.	Pizza Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) 3, 9, a, a1, g	Ungarisches Gulasch (Rind) 8, a, a1, a3, i Eierknöpfle a, a1, c	Hähnchenschenkel Reis Bio Bratensauce a, a1, a3	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3, i Tomaten, Romana Ketchup Kartoffelecken 3, 5, i	Bratwurst (Geflügel) Salzkartoffeln i Ketchup
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c	Obst der Saison	Bio Kirschquark 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 2 mit Konservierungsstoff

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninguelle

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere

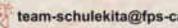
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss c enthält Eier h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss d enthält Fisch

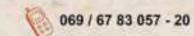
f enthält Soja

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



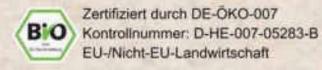






Speiseplan 14.04.2025 - 18.04.2025

		opoloopian i no			
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Paprika	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing 3, 5, I	Karfreitag
Menü 1	Vegetarischer Hack-Penne- Auflauf (Sonnenblumenkern- Erbsenprotein) mit Erbsen und Lauch Bio a, a1, g, i	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Baked Beans	Kap-Seehecht (natur) d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, i Vollkornreis Bio	Fladenbrot 1/6 a, a1, k Vegetarisches Kebab Krautsalat 2, 3 Tomaten, Tzaziki g	Karfreitag
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g, i Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Baguette Bio a, a1	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g, i Spätzle Bio a, a1, c	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Karfreitag
Menü 3 Klass iker.	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, i	Geflügelfrikadelle a, a1, c, g, j Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio	Haschee (Rind) a, a1, a3 Rigatonelli Bio a, a1 Parmesan 2, c, g	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g Zimt und Zucker	Karfreitag
Dessert	Cookie Bio Zartbitterschokolade a, a1	Obst der Saison	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison	Karfreitag





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 2 mit Konservierungsstoff

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide 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

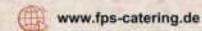
f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss I enthält Sellerie j 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 21.04.2025 - 25.04.2025

Di

Mi

Do

Osterrmontag Gurken

Tomatensalat 3

Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, I

Paprika

Menü 1

Rohkost

Osterrmontag

Mo

Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse g Gebackenes Seelachsfilet a.

a1, d Salzkartoffelni Zucchinigemüse mit Tomatensauce 3.1

Spirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Parmesan 2, c, g

Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree g, I Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomate

Menü 2



sterrmontag

Brokkolicremesuppe Bio g. i Baguette Bio a, at

Linsen-Hirse-Bällchen Bio a.

a1. a4 Kräutersauce Bio g, i Spätzle Bio a, a1, c

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Biog, i

Kleine Kartoffeln Bio 3

Chili sin Carne Bio i Baguette Bio a, a1

Menü 3



Osterrmontag

Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Salzkartoffeln I Grüne Sauce c, g, j

Schoko-Osterhase f. g.

Cevapcici (Rind) a, a1 Tzaziki g Reis Bio

Apfel-Crumble a, a1, g Vanillesauce g

Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Lachs für Burger a, a1, d Romana Cocktailsauce c, g, j

Kartoffelecken 3, 5, I

Dessert

Osterrmontag

Obst der Saison

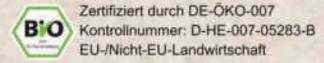


Mango Joghurt g



Obst der Saison







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 2 mit Konservierungsstoff

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat

4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel 5 geschwefelt 10 enthält eine Phenylalaninguelle Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten: a Glutenhaltiges Getreide 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

h Schalenfrüchte / Nüsse

(beinhaltet Laktose)

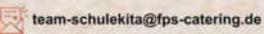
f enthält Soja

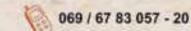
h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie i enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

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

g enthält Milch und Milcherzeugnisse



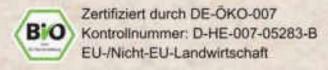






Speiseplan 28.04.2025 - 02.05.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Himbeerdressing 3, 5, I	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Tag der Arbeit	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Menü 1	Vegetar. Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Blumenkohl in Hollandaise a, a1, a3, c, g, j	Seelachsfilet (natur) d Brokkolirahmsauce g Salzkartoffeln i	Tag der Arbeit	Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben 2, 3, i Vollkombrotscheibe Bio a, a2
Menü 2 100% Bio	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g, i Basmatireis Bio	Falafel Patty Bio a, a1 Bulgur Bio a, a1, i Ratatouille Bio i	Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio a, a1, c, g, i	Tag der Arbeit	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g, i Erbsengemüse Bio g
Menü 3 Klass iker.	Kalbsgulasch Semmelknödel a, a1, c, g	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i, j Kartoffelecken 3, 5, i	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Tag der Arbeit	Fischnuggets vom Seelachs 8, a, a1, d, g Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, j
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig g	Obst der Saison	Vanillepudding g Erdbeersauce	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 2 mit Konservierungsstoff 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide 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 (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse

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

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss I enthält Sellerie j 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

