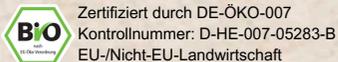


**EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN**

**Speiseplan 30.12.2024 - 03.01.2025**

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost			Neujahr	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Karotten
Menü 1 			Neujahr	Spirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Parmesan 2, c, g	Rinderfrikadelle a, a1, c Eierknöpfe a, a1, c Kohlrabi in Hollandaise a, a1, a3, c, g, j
Menü 2 			Neujahr	Chili sin Carne Bio i Baguette Bio a, a1	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, c, g, i
Menü 3 			Neujahr	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, l
Dessert			Neujahr	Obst der Saison 	Cookie Bio Zartbitterschokolade a, a1



**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 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 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.

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

**EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN**

**Speiseplan 06.01.2025 - 10.01.2025**

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Vegetar. Knusperschnitzel a, a1, a3, a4, c, g Basmatireis Bio Kürbis-Bananen-Currysauce g, j	Nudelauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g	Seelachsfilet (natur) in Schnittlauchsauce d, g Weisskraut angebraten Salzkartoffeln l	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Erbseneintopf (Bio) mit Rindwurstscheiben 2, 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2
Menü 2 	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio g, i	Geschnetzeltes mit veggie Hähnchen Bio (Erbseprotein) g, i Reis Bio Fingermöhren g	Käse-Lauchsuppe Bio g, i Baguette Bio a, a1	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Reis Bio	Spätzle Bio a, a1, c Vegane Hackfleischsauce (Gerste) Bio a, a3, i Reibekäse Bio g
Menü 3 	Kalbsgulasch 1, 5, l Semmelknödel a, a1, c, g	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i, j Kartoffelecken 3, 5, l	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Kartoffelreibekuchen Apfelmus 3	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 	Götterspeise Vanillesauce g	Obst der Saison 	Mini Schokoreppel gefüllt a, a1, c, g

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
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 |

**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 Milchzeugnisse<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

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.

## EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

### Speiseplan 13.01.2025 - 17.01.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio 2, 3, c, j	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Karotten
Menü 1 	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i	Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) 1, 5, a, a1, a3, i, l Penne Bio a, a1	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g Vollkornspirelli Bio a, a1	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Rosenkohl in Hollandaise a, a1, a3, c, g, j	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Rahmspinat g Kriitharaki (Griechische Nudeln) a, a1
Menü 2 	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g, i Basmatireis Bio	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g, i	Kürbiscremesuppe Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio i Reibekäse Bio g	Falaffel Bio a, a1 CousCous Bio a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3, i Joghurt-Dip Bio g
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce 1, 5, a, a1, a3, g, i Eierknöpfe a, a1, c	Milchreis g Kirschgrütze	Paniertes Kabeljaufilet a, a1, d Salzkartoffeln l Limonenschmand g	Bratwurst (Geflügel) Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Bohngemüse aus grünen Bohnen Kartoffelpüree g, l	Pizza Margherita a, a1, g
Dessert	Buttermilchdessert mit Orange und Limette g	Obst der Saison 	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g 	Obst der Saison 

**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 Getreide | 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

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.

## EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

### Speiseplan 20.01.2025 - 24.01.2025

	Mo Gurken 	Di Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Mi Mais-Salat 3, l	Do Bio-Möhren 	Fr Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
<b>Menü 1</b> 	Vegetar. Maultaschenaufauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, l	Linsengemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffeln l	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Kartoffelecken 3, 5, l
<b>Menü 2</b> 	Rinderfrikadelle Bio a, a1 Reis Bio Lauchrahmgemüse Bio g, i	Brokkolicremesuppe Bio g, i Vollkornbrotzscheibe Bio a, a2	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g, i	Mexikanische Lasagne Veggie Bio a, a1, g, i, j	Gemüse-Ravioli Bio a, a1, f, j Käsesauce Bio g, i Reibekäse Bio g
<b>Menü 3</b> 	Kartäuser Kloß a, a1, c, g Vanillesauce g	Hähnchenbrust Piccata Art a, a1, c, g Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce i	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gemüseschnitzel 3, 8, a, a1, c, g, i Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana, Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Vegetar. Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Parboiled Basmatireis Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 1, 5, 8, a, a1, a3, g, l Kartoffelknödel a, a1, c, g
<b>Dessert</b>	Heidelbeerjoghurt g	Obst der Saison 	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison 	Golden Donut (mit Kristallzucker) 3, a, a1, f

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
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 |

**Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:**

- |                                  |  |                                 |
|----------------------------------|--|---------------------------------|
| <b>a</b> Glutenhaltiges Getreide | <b>e</b> enthält Erdnuss   | <b>h6</b> enthält Paranuss      |
| <b>a1</b> enthält Weizen         | <b>f</b> enthält Soja  | <b>h7</b> enthält Pistazie      |
| <b>a2</b> enthält Roggen         | <b>g</b> enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | <b>h8</b> enthält Macadamianuss |
| <b>a3</b> enthält Gerste         | <b>h</b> Schalenfrüchte / Nüsse                                  | <b>i</b> enthält Sellerie       |
| <b>a4</b> enthält Hafer          | <b>h1</b> enthält Mandel   | <b>j</b> enthält Senf           |
| <b>a5</b> enthält Dinkel         | <b>h2</b> enthält Haselnuss                                      | <b>k</b> enthält Sesam          |
| <b>a6</b> enthält Kamut          | <b>h3</b> enthält Walnuss  | <b>l</b> enthält Schwefeldioxid |
| <b>b</b> enthält Krebstiere      | <b>h4</b> enthält Kaschunuss                                     | <b>m</b> enthält Lupine         |
| <b>c</b> enthält Eier            | <b>h5</b> enthält Pekannuss                                      | <b>n</b> enthält Weichtiere     |
| <b>d</b> enthält Fisch           |  |                                 |

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.

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

**EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN**

**Speiseplan 27.01.2025 - 31.01.2025**

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Rohkost</b>	Karotten 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l 	Gurken
<b>Menü 1</b> 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln Bio 3 Rahmspinat Bio g	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g, i	Brokkolicremesuppe mit Lachs d, g Vollkornbrotzscheibe a, a1, a2, a3	Veganes Rindergeschnetzeltes Asia (Pilzprotein) Basmatireis Bio Karotten und Edamame 2, a, a1, a3, f	Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsragout g
<b>Menü 2</b> 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g, i	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio 3, a, a1, g, i	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Bulgur Bio a, a1, i
<b>Menü 3</b> 	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 2, 3, l Kartoffelecken 3, 5, l	Fladenbrot 1/6 a, a1, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, i Reis Bio	Pizza Geflügelsalami (Pute) 2, 3, a, a1, g	Hähnchenschenkel Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Semmelknödel a, a1, c, g
<b>Dessert</b>	Mango Joghurt g	Obst der Saison 	Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5	Mandarinenquark g	Obst der Saison 

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

  
www.msc.org/de

**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:**

- |                                  |   |                                 |
|----------------------------------|---|---------------------------------|
| <b>a</b> Glutenhaltiges Getreide | <b>e</b> enthält Erdnuss  | <b>h6</b> enthält Paranuss      |
| <b>a1</b> enthält Weizen         | <b>f</b> enthält Soja   | <b>h7</b> enthält Pistazie      |
| <b>a2</b> enthält Roggen         | <b>g</b> enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(beinhaltet Laktose) | <b>h8</b> enthält Macadamianuss |
| <b>a3</b> enthält Gerste         | <b>h</b> Schalenfrüchte / Nüsse                                     | <b>i</b> enthält Sellerie       |
| <b>a4</b> enthält Hafer          | <b>h1</b> enthält Mandel  | <b>j</b> enthält Senf           |
| <b>a5</b> enthält Dinkel         | <b>h2</b> enthält Haselnuss   | <b>k</b> enthält Sesam          |
| <b>a6</b> enthält Kamut          | <b>h3</b> enthält Walnuss   | <b>l</b> enthält Schwefeldioxid |
| <b>b</b> enthält Krebstiere      | <b>h4</b> enthält Kaschunuss  | <b>m</b> enthält Lupine         |
| <b>c</b> enthält Eier            | <b>h5</b> enthält Pekannuss   | <b>n</b> enthält Weichtiere     |
| <b>d</b> enthält Fisch           |   |                                 |

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.

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