

Speiseplan 30.10.2023 - 03.11.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost			Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l 	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 			Paniertes Lachsfilet 3, a, a1, d, g Salzkartoffeln l Erbsenrahmgemüse g, i	Vollkornspaghetti Bio a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, i Reibekäse g	Chili con Carne (Rind) 3, i Reibekäse g Baguette Bio a, a1
Menü 2 			Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g, i Basmatireis Bio	Kartoffel-Kübis-Gratin Bio 3, g	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g, i Reibekäse Bio g
Menü 3 			Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Eierknöpfe a, a1, c	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Frikadelle j Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten in Scheiben Romana geschnitten Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert			Obst der Saison	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g	Obst der Saison

Mit  gekocht.


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

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung 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 | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsmittel | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| | 11 mit Milcheiweiß |

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 | | |

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

Speiseplan 06.11.2023 - 10.11.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l 	Cremiger Karottensalat g	Paprika 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) i Paprikadip 3, g	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis Bio	Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel) d, g, i Vollkornbratscheibe a, a1, a2, a3	Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i Tomatensauce i Reibekäse g	Putengeschnetzeltes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Möhrenrahmgemüse Bio g, i Semmelknödel a, a1, c, g
Menü 2 	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio 3, i Reibekäse Bio g	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g, i	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g, i Erbsengemüse Bio g	Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio g, i Spätzle Bio a, a1, c	Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe i Kartoffelsalat 2, j
Menü 3 	Pizza Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) 3, 9, a, a1, g	Hähnchenschenkel Reis Bio Ketchup	Ungarischer Gulasch 1, 5, 8, a, a1, a3, i, l Eierknöpfe a, a1, c	Bratwurst (Geflügel) Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Rotkohl Salzkartoffeln i	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3 Tomaten Romana Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison	Bio Erdbeerquark g	Obst der Saison	Donut 3, 8, a, a1, f, g

Mit  gekocht.


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

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen
 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder
 sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die
 Schulverpflegung 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 | 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 |
| | 11 mit Milcheiweiß |

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 13.11.2023 - 17.11.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l 	Krautsalat 2, 3	Bio-Möhren 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Pochiertes Hokifilet d Wirsinggemüse g, i, j Salzkartoffeln l	Vegetarischer Hack-Penne- Auflauf (Erbsen, Lauch) Bio a, a1, g, i	Spinatschnitzel a, a1, c, g, i Blumenkohl-Rahmgemüse g, i Vollkornreis Bio	Eier-Omelette c, g Salzkartoffeln l Baked Beans i	Rinderfrikadelle a, a1, c Eierknöpfe a, a1, c Kohlrabi in Hollandaise a, a1, a3, c, g, i, j
Menü 2 	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio 3, i Reibekäse Bio g	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Baguette Bio a, a1	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g, i	Hühnerfrikassee Bio g, i Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren Bio 3, a, a1, c, g, i
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Tomaten-Curry Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l	Geflügelfrikadelle a, a1, c, g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Reis Bio	Haschee (Rind) 1, 5, a, a1, a3, l Rigatonelli Bio a, a1 Reibekäse g	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g Zimt und Zucker	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d, g, j Erbsen-Kartoffelpüree g, l
Dessert	Marmorkuchen 8, a, a1, c	Obst der Saison	Bio Kirschquark g	Obst der Saison	Schokopudding g Vanillesauce g

Mit  gekocht.


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

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen
 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder
 sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die
 Schulverpflegung 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 | 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 |
| | 11 mit Milcheiweiß |

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 20.11.2023 - 24.11.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l 	Tomatensalat 3	Paprika 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese Möhrenbolognese- Bechamelsauce 3, a, a1, f, g, i	Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse g, i	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d, g, j Salzkartoffeln l Schwarzwurzelrahmgemüse g, i	Spirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Reibekäse g	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree g, l Bohnergemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i
Menü 2 	Geflügelgulasch (Champignons) Bio g, i Reis Bio	Spinat-Lasagne Bio a, a1, g	Kartoffel-Kübis-Gratin Bio 3, g	Chili sin Carne Bio i Baguette Bio a, a1	Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Kräutersauce Bio g, i Spätzle Bio a, a1, c
Menü 3 	Apfel-Crumble a, a1, g Vanillesauce g	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Tomatensauce i Spirelli Bio a, a1	Cevapcici (Rind) a, a1 Tzaziki g Reis Bio	Pizza Geflügelsalami (Pute) 2, 3, a, a1, g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Lachs für Burger 3, a, a1, d, g Romana geschnitten Cocktailsauce c, g, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Grießpudding a, a1, g Zimt und Zucker	Obst der Saison	Bananenquark Bio g	Obst der Saison	Kirsch-Streusel-Kuchen 8, a, a1, c, g

Mit  gekocht.


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

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen
 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder
 sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die
 Schulverpflegung 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 | 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 |
| | 11 mit Milcheiweiß |

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 27.11.2023 - 01.12.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l 	Gurken	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben 2, 3, i Vollkornbratscheibe Bio a, a2	Nudelaufguss mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g, i	Seelachsfilet (natur) d Weisskraut angebraten Salzkartoffeln i	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g, i Reibekäse g	Vegetarischer Burger Hähnchenstyle a, a1, a3, a4, c, g Basmatireis Bio Kürbis-Bananen-Currysauce g, i
Menü 2 	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Bulgur Bio a, a1, i	Milchreis Bio g Kirschgrütze Bio Zimt und Zucker Bio	Käse-Lauchsuppe Bio g, i Baguette Bio a, a1	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio g, i	Spätzle Bio a, a1, c Gerstenbolognese Bio 3, a, a3, i Reibekäse Bio g
Menü 3 	Kalbsgulasch 1, 5, l Semmelknödel a, a1, c, g	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Kartoffelreibekuchen c Apfelmus 3	Fischnuggets vom Seehecht 8, a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, j
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig g	Obst der Saison	Götterspeise grün 1 Vanillesauce g	Obst der Saison	Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5

Mit  gekocht.


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

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen
 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder
 sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die
 Schulverpflegung 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 | 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 |
| | 11 mit Milcheiweiß |

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 | | |

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