



## Speiseplan 30.09.2024 - 04.10.2024

Mo

Allergie Mittagessen 1

Allergie Mittagessen 2

Di

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
Hähnchengeschnetzeltes g, i, j  
Bio-Basmatireis  
Grüne Bohnen

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:**  
Spirelli  
Tomatensauce mit Erbsen und Paprika i  
Parmesan (separat verpackt)  
2, c, g

Mi

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
Spaghetti  
laktosefreie Lachs-Dill-Sauce  
d, g

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Kleine Kartoffeln I  
Rote-Linsenbolognese

Do

**Tag der deutschen Einheit**

Fr

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Putenbrust  
Bratensauce i, j  
Zucchini-Gemüse  
Bio-Reis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
Champignonsauce gluten- und laktosefrei g  
Polentataler g

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

**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 07.10.2024 - 11.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Rindswurst 2, 3 Tomaten-Curry-Sauce 1, 3, i, j Kleine Kartoffeln I</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:</b> Geflügelgyros Bio-Reis Tzaziki (separat verpackt) g</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Pochiertes Hokifilet d Sensauce auf Sojabasis 3, f, i, j, l Möhrengemüse Bio-Quinoa</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Spaghetti Carbonarasauce mit Putenschinken 2, 3, g</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Hühnerfrikasse g Erbsengemüse laktosefrei g Bio-Reis</p>
Allergie Mittagessen 2	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Milchreis g Rote Grütze 0,1kg EW Verp Zimt und Zucker (separat verpackt)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Spirelli Tomatensauce mit Ratatouillegemüse 2, 3, 5, i, l</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Kartoffelpüree g, l Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse g</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit:</b> Chili sin Carne i Schmand (separat verpackt) g Bio-Reis</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Kleine Kartoffeln I Baked Beans Spiegelei c</p>

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

**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 14.10.2024 - 18.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	<b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen 2, 3, i Glutenfreie Brotscheibe f	<b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Spirelli Gulasch (Rind) mit Champignons 8, i, j	<b>Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:</b> Paellareis mit Hähnchen Schmand (separat verpackt) g	<b>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Pochiertes Seelachsfilet d Kleine Kartoffeln l Rahmspinat g	<b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Spaghetti Bolognese Sauce (Rind) i
Allergie Mittagessen 2	<b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Spirelli Rahmspinat g	<b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffel in Kokossauce i, j Bio-Basmatireis	<b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Gemüsegulasch g, i Polentataler g	<b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Spirelli Basilikumsauce (Soja) 3, f	<b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel g Vanillesauce (separat verpackt) c, g

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

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



## Speiseplan 21.10.2024 - 25.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Hähnchenschenkel Bratensauce i, j Erbsengemüse milchfrei Kleine Kartoffeln I</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:</b> Cevapcici (Rind) a, a1 Djuvec-Reis</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Hähnchenbrustfilet Kokos-Curry-Sauce Brokkoli Bio-Basmatireis</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Spirelli Haschee (Rind) i, j</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:</b> Samosas a, a1, f gluten- und laktosefreie Kräutersauce 3, g gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse g Kleine Kartoffeln I</p>
Allergie Mittagessen 2	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Bio-Quinoa Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse Tomatensauce i</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Spaghetti Tomatensauce i</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika c, g, l Tomaten-Joghurt-Dip (separat verpackt) 3, g, i</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:</b> Vegetarisches Gyros f Bio-Reis Tzaziki (separat verpackt) g</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Erbseneintopf i Glutenfreies Brötchen 2, c</p>

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

**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 28.10.2024 - 01.11.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Pochiertes Hokifilet d Asiatisches Gemüse 1, 2, 3, f Bio-Basmatireis</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:</b> Chili con Carne (Rind) 3, i Glutenfreies Brötchen 2, c</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Hähnchengeschnetzeltes g, i, j Bio-Basmatireis Grüne Bohnen</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Spaghetti laktosefreie Lachs-Dill-Sauce d, g</p>	
Allergie Mittagessen 2	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Spaghetti Gemüsebolognese (Karotte, Sellerie, Lauch) 3, i</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b> Kleine Kartoffeln I Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp g</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:</b> Spirelli Tomatensauce mit Erbsen und Paprika i Parmesan (separat verpackt) 2, c, g</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b> Kleine Kartoffeln I Rote-Linsenbolognese</p>	

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

**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