

## SPEISEPLAN Oktober 2019

**Dienstag den 01.10.**

**Menü 1:**

**Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken**

Geflügelfleischkäse  
Kartoffelsalat<sup>i</sup> Süßer Senf<sup>i</sup> Gurken

**Menü 2:**

**Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Allgäuer Käsespätzle<sup>a, a1, c, g</sup>  
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing<sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Donut**

Brown Donut TK<sup>a, a1, f, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Penne mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)**

glutenfreie Penne  
Tomatensauce mit Erbsen und Paprika<sup>i</sup>  
Parmesan<sup>c, g</sup>

**Mittwoch den 02.10.**

**Menü 1:**

**Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Frenchdressing**

Haschee (Rind)<sup>a, a1, a3, l</sup>  
Bio-Rigatonelli<sup>a, a1</sup> Salat mit Frenchdressing<sup>c, j</sup>

**Menü 2:**

**Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio)**

Bio-Gemüsecurry in Kokossauce<sup>g, i</sup>  
Bio-Basmatireis

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese, dazu Salat mit Mangodressing**

kleine Kartoffeln<sup>l</sup>  
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei Blattsalat mit Mangodressing<sup>j, l</sup>

**Donnerstag den 03.10.  
- Feiertag -**

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



**Freitag den 04.10.**

**Menü 1:**

**Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip, dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren**  
Hähnchenschenkel  
Tomaten-Joghurt-Dip <sup>9, i</sup> Salzkartoffeln  <sup>l</sup> Karotten

**Menü 2:**

**Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**  
Bio-Nudel-Spinat-Auflauf  <sup>a, a1, g, i</sup>  
Bio-Salat mit Dressing Bio  <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Erdbeerjoghurt**  
Erdbeerjoghurt  <sup>9</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
**Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker**  
laktosefreier Milchreis  <sup>9</sup>  
Rote Grütze  
Zimt und Zucker

**Montag den 07.10.**

**Menü 1:**

**Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis**  
Hähnchenschnitzel natur  <sup>a, a1</sup>  
Paprikasauce  <sup>a, a1, a3, i, l</sup>  
Bio-Vollkornreis

**Menü 2:**

**Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen, dazu Reibekäse**  
Bio-Spaghetti  <sup>a, a1</sup>  
Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen  <sup>9</sup>  
Reibekäse  <sup>9</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
**Glutenfreie Penne mit Ratatouillegemüse, dazu Salat mit Himbeerdressing**  
Glutenfreie Penne  
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse  <sup>i</sup>  
Himbeer-Vinaigrette

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



**Dienstag den 08.10.**

**Menü 1:**

**Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Orecchiette**

Kalbsgulasch <sup>a, a1, i</sup>  
Möhrengemüse <sup>g, i</sup>  
Bio-Orecchiette <sup>a, a1</sup>

**Menü 2:**

**Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf  
mit Mozzarella überbacken <sup>g</sup>  
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Mini-Amerikaner**

Mini Amerikaner <sup>a, a1, c, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse**

laktosefreies Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>  
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei <sup>g</sup>

**Mittwoch den 09.10.**

**Menü 1:**

**Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing**

Geflügelgyros Tzaziki <sup>g</sup>  
Bio-Reis  
Gurkensalat <sup>g, j</sup>

**Menü 2:**

**Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln**

Eieromelette <sup>c, g</sup>  
Kleine Bio-Kartoffeln  
Weiße Bohnen in Tomatensauce <sup>i</sup>

**Dessert:**

**Vanillejoghurt**

Vanillejoghurt <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis**

Chili sin Carne <sup>i</sup>  
Laktosefreier Schmand <sup>g</sup>  
Bio-Reis

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



**Donnerstag den 10.10.**

**Menü 1:**

**Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce und Weizen-Ebly, dazu Knabbermöhren**

Frikadelle (Geflügel) <sup>a, a1, c, g, j</sup>

Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>

Ebly <sup>a, a1</sup> Karotten

**Menü 2:**

**Frühlingsrolle mit Tomatensauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing**

Frühlingsrolle <sup>a, a1, a2, g</sup>

Tomatensauce <sup>i</sup>

Bio-Reis Salat mit Himbeervinaigrette

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Penne mit Rahmspinat und Karotten-Apfel-Salat**

glutenfreie Penne

laktosefreier Rahmspinat <sup>g</sup>

Karotten-Apfel-Salat <sup>l</sup>

**Freitag den 11.10.**

**Menü 1:**

**Fischburger mit einem Burgerbrötchen, gebackenen Seehechtfilet,  
Tomaten, Salat, Gurken und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken**

Seehechtfilet im Knuspermantel <sup>a, a1, d</sup>

Burgerbrötchen <sup>a, a1, g</sup>

Gewürzgurken Tomaten Salat

Remouladensauce <sup>c, g, j</sup> Kartoffelecken <sup>l</sup>

**Menü 2:**

**Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Frenchdressing**

Blumenkohl-Käse-Taler <sup>a, a1, c, g, k</sup>

Kräutersauce <sup>g</sup>

Bio-Dinkelreis <sup>a, a5</sup>

Salat mit Frenchdressing <sup>c, j</sup>

**Dessert:**

**Buttermilchdessert mit Orange und Limette**

Buttermilchdessert mit Orange und Limette <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

Weißer Bohnen in Tomatensauce

Spiegelei <sup>c</sup>

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



**Montag den 14.10.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis**

Hähnchenbrust <sup>a, a1</sup>

Geflügeljus <sup>a, a1, a3, g, l</sup>

Bio-Reis Erbsengemüse <sup>g</sup>

**Menü 2:**

**Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Brokkolifüllung, dazu Möhrenragout**

Kartoffeltasche mit Frischkäse und Brokkoli gefüllt <sup>g</sup>

Möhrenragout <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Butter-Zucker-Kuchen**

Butter-Zucker-Kuchen <sup>a, a1, c, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis**

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln

in Kokossauce

Bio-Basmatireis

**Dienstag den 15.10.**

**Menü 1:**

**Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Frenchdressing**

Nudel-Hackfleischauflauf (Rind) <sup>a, a1, a3, g, l</sup>

Salat mit Frenchdressing <sup>c, j</sup>

**Menü 2:**

**Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette**

Linseneintopf <sup>i, l</sup>

Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2, a3, k</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler auf Gemüseglasch**

Gemüseglasch laktosefrei <sup>g, i</sup>

Polentataler <sup>g</sup>

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



**Mittwoch den 16.10.**

**Menü 1:**

**Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Himbeerdressing**

Spinat-Risotto mit Lachs <sup>d, g</sup>

Sauerrahm-Dip <sup>g</sup>

Salat mit Himbeervinaigrette

**Menü 2:**

**Soja-Schnitzel mit Paprikasauce,  
dazu Weizen-Ebly und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing**

Sojaschnitzel <sup>a, a1, c, f</sup>

Paprikasauce <sup>a, a1, a3, i, l</sup>

Tomatensalat <sup>l</sup> Ebly <sup>a, a1</sup>

**Dessert:**

**Kirschjoghurt**

Kirschjoghurt <sup>g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Penne mit Basilikumsauce (Soja), dazu Tomatensalat**

glutenfreie Penne

Basilikumsauce (Soja) <sup>f</sup>

Tomatensalat <sup>l</sup>

**Donnerstag den 17.10.**

**Menü 1:**

**Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bunte Bio-Spirelli <sup>a, a1</sup>

Bio-Käsesahnesauce <sup>g, i</sup>

Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>i, l</sup>

**Menü 2:**

**Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree**

Bio-Blumenkohl-Brokkoli-Rahmgemüse <sup>g, i</sup>

Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>

**Dessert:**

**Bananenquark mit Schokospitter**

Bananenquark mit Schokospitter <sup>f, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce**

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel <sup>g</sup>

Vanillesauce laktosefrei <sup>c, g</sup>

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039





**Freitag den 18.10.**

**Menü 1:**

**Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,  
dazu Salat mit Joghurtdressing**

Hähnchennugget <sup>a, a1, a3</sup>  
Ketchup  
Kartoffelecken <sup>l</sup>  
Salat mit Joghurtdressing <sup>c, g, j</sup>

**Menü 2:**

**Hefekloß mit Vanillesauce und Apfelmus**

Kartäuser Kloß <sup>a, a1, c, g</sup>  
Apfelmus  
Vanillesauce <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce**

Bio-Quinoa  
Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse  
Tomatensauce <sup>i</sup>

**Montag den 21.10.**

**Menü 1:**

**Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren**

Gebackenes Lachsfilet <sup>a, a1, d</sup>  
Remouladensauce <sup>c, g, j</sup>  
Salzkartoffeln <sup>l</sup>  
Karotten

**Menü 2:**

**Gemüseglasch (Karotten, Zucchini, Paprika) mit Reis (100 % Bio)**

Bio-Gemüseglasch <sup>g, i</sup>  
Bio-Reis

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing**

glutenfreie Spaghetti  
Tomatensauce <sup>i</sup>  
Blattsalat mit Essig-öl Dressing <sup>j, l</sup>

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



**Dienstag den 22.10.**

**Menü 1:**

**Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle, dazu Salat mit Mangodressing**

Bifteki (Rind) <sup>c, g</sup>

Tomatensauce <sup>i</sup>

Grüne Tagliatelle <sup>a, a1, c</sup> Salat mit Mangodressing <sup>j, l</sup>

**Menü 2:**

**Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki**

Fladenbrot <sup>a, a1, k</sup>

Vegetarisches Gyros <sup>f</sup>

Krautsalat Tomaten Tzatziki <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Vanillepudding mit Schokosauce**

Vanillepudding <sup>g</sup>

Schokosauce <sup>f, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip**

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei <sup>c, g, l</sup>

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei <sup>g, i</sup>

**Mittwoch den 23.10.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken, dazu Currysauce, Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing**

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken <sup>a, a1, g</sup>

Currysauce <sup>g</sup>

Bio-Basmatireis Chinakohl-Mais-Salat <sup>c, g, j, l</sup>

**Menü 2:**

**Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese und Parmesan, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing**

Bio-Vollkorn-Spaghetti <sup>a, a1</sup>

Möhrenbolognese <sup>f, i</sup>

Parmesan <sup>c, g</sup> Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

**Dessert:**

**Kirsch-Streusel-Kuchen**

Kirsch-Streusel-Kuchen <sup>a, a1, c, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis**

Vegetarisches Gyros <sup>f</sup>

Bio-Reis Laktosefreier Tzaziki <sup>g</sup>

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039





**Donnerstag den 24.10.**

**Menü 1:**

**Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Putenklößchen,  
dazu Bio-Vollkornbaguette**

Gemüsesuppe mit Putenklößchen <sup>a, a1, i</sup>  
Bio-Vollkornbaguette <sup>a, a1, a2, a3, k</sup>

**Menü 2:**

**Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Himbeerdressing**

Ei <sup>c</sup> Senfsauce <sup>g, i, j, l</sup>  
Kleine Bio-Kartoffeln  
Salat mit Himbeervinaigrette

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenemenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**

Erbseintopf <sup>i, l</sup>  
Glutenfreies Brötchen

**Freitag den 25.10.**

**Menü 1:**

**Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmragout, dazu Knabbergurken**

Kalbsrahmragout <sup>a, a1, g, i</sup>  
Kartoffel-Kürbis-Gratin <sup>g</sup> Gurken

**Menü 2:**

**Spinat-Käse-Strudel mit Gemüsebolognese, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing**

Spinat-Käse-Strudel <sup>a, a1, c, g</sup>  
Gemüsebolognesesauce <sup>f, i</sup>  
Salzkartoffeln <sup>l</sup>  
Salat mit Frenchdressing

**Dessert:**

**Birnenquark**

Birnenquark <sup>g</sup>

**Allergenemenü**

**bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese,  
dazu Tomatensalat**

glutenfreie Spaghetti  
Gemüsebolognesesauce <sup>i</sup>  
Tomatensalat <sup>l</sup>

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



**Montag den 28.10.**

**Menü 1:**

**Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Maisgemüse**

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce <sup>a, a1, g</sup>  
Bio-Reis  
Maisgemüse <sup>g</sup>

**Menü 2:**

**Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio)**

Bunte Bio-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce <sup>g, i</sup>  
Bio-Käse <sup>g</sup>

**Dessert:**

**Mini-Erdbeerrolle**

Mini Rolly Erdbeer <sup>a, a1, c, g</sup>

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark,  
dazu Salat mit Himbeerdressing**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>  
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp <sup>g</sup>  
Blattsalat mit Himbeer Vinaigrette

**Dienstag den 29.10.**

**Menü 1:**

**Pochiertes Hokifilet auf Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln**

Pochiertes Hokifilet <sup>d</sup>  
Bio-Rahmspinat <sup>g</sup>  
Salzkartoffeln <sup>l</sup>

**Menü 2:**

**Tomaten-Mozzarella-Lasagne, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Tomaten-Mozzarella-Lasagne <sup>a, a1, g, i</sup>  
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>i, l</sup>

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Penne mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)**

glutenfreie Penne  
Tomatensauce mit Erbsen und Paprika <sup>l</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup>

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



**Mittwoch den 30.10.**

**Menü 1:**

**Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kräuterspätzle**

Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>a, a1, a3</sup>  
Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Erbsengemüse <sup>g</sup>  
Kräuterspätzle <sup>a, a1, c</sup>

**Menü 2:**

**Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Frenchdressing**

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren <sup>a, a1, c, g</sup>  
Salat mit Frenchdressing <sup>c, j</sup>

**Dessert:**

**Mandarinenquark**

Mandarinenquark

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese, dazu Salat mit Mangodressing**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>  
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei  
Blattsalat mit Mangodressing <sup>i, l</sup>

**Donnerstag den 31.10.**

**Menü 1:**

**Eine Rindswurst (gefüllt mit Käse) mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing**

Rindswurst (mit Käse gefüllt) <sup>g</sup>  
Kartoffelsalat <sup>j</sup>  
Ketchup

**Menü 2:**

**Spinat- Grünkernschnitte mit Schnittlauchsauce, dazu Weizen-Ebly und Bio-Knabber-Möhren**

Grünkernbraten <sup>a, a1, a5, c, f, g, m</sup>  
Schnittlauchsauce <sup>g</sup>  
Ebly <sup>a, a1</sup> Bio-Möhren

**Dessert:**

**Obst der Saison**

**Allergenmenü**

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler mit Champignonrahm, dazu Chinakohl-Paprika-Salat**

Champignonsauce gluten-und laktosefrei <sup>g</sup>  
Polentataler <sup>g</sup>  
Chinakohl-Paprika-Salat <sup>c, g, i, l</sup>

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039

