

Speiseplan 01.04.2024 - 05.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Ostermontag	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio 2, 3, c, j	Paprika 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Ostermontag	Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) 1, 5, a, a1, a3, i, l Vollkornspirelli Bio a, a1	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g Farfalle Bio a, a1	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Blumenkohl in Hollandaise a, a1, a3, c, g, j	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Kritharaki (Griechische Nudeln) a, a1 ZucchiniGemüse mit Tomatensauce 3, i
Menü 2 	Ostermontag	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio 3, a, a1, g, i	Minestrone mit Reis Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Spirelli bunt Bio a, a1 Tomatensauce Bio 3, 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 	Ostermontag	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce 1, 5, a, a1, a3, g, l Eierknöpfle a, a1, c	Erdbeer-Joghurt-Sauce g Penne Bio a, a1 Zucker	Bratwurst (Geflügel) Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l BohnenGemüse aus grünen Bohnen Kartoffelpüree g, l	Pizza Margherita a, a1, g
Dessert	Ostermontag	Bereen-Buttermilchdessert g	Obst der Saison 	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, 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 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 08.04.2024 - 12.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Paprika	Bio-Möhren	Mais-Salat 3, l	Gurken	Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l
Menü 1 	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g, i	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Eier gekocht 2, c Grüne Sauce c, g, j Salzkartoffeln l	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Spätzle a, a1, c
Menü 2 	Rinderfrikadelle Bio a, a1 Reis Bio Lauchrahmgemüse Bio g, i	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio 3, i, j Reibekäse Bio g	Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Kleine Kartoffeln Bio 3	Spirelli bunt Bio a, a1 Brokkoli-Käse-Sauce Bio g, i Reibekäse Bio g	Mexikanische Lasagne Veggie Bio a, a1, g, i, j
Menü 3 	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gemüseschnitzel 3,8,a, a1, c,g, i Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten in Scheiben Romana geschnitten Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Hähnchenschenkel Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Kartoffelrösti 8	Fladenbrot 1/4 a, a1, a3, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Kartäuser Kloß a, a1, c, g Vanillesauce g	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 1, 5, 8, a, a1, a3, g, l Kartoffelpüree g, l
Dessert	Golden Donut (mit Zucker bestreut) 3, a, a1, f	Obst der Saison	Pfirsich-Maracuja-Joghurt g	Obst der Saison	Bio Erdbeerquark 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 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 15.04.2024 - 19.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Paprika	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Karotten
Menü 1 	Sojaschnitzel a, a1, f Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomatensauce i Süßkartoffelgnocchi a, a1	Linsengemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Brokkolicremesuppe mit Lachs d, g Vollkornbrotscheibe a, a1, a2, a3	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln Bio 3 Rahmspinat Bio g	Kalbsrahmragout g Farfalle Bio a, a1
Menü 2 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Geflügel) Bio 3, a, a1, g, i	Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi) Baguette Bio a, a1 Gemüseaultaschen Bio 3, a, a1, c, i	Gnocchi Bio a, a1 Tomatensauce Bio 3, i Reibekäse Bio g	Kirsch-Crumble Bio a, a1, g	Käse-Lauchsuppe Bio g, i Baguette Bio a, a1
Menü 3 	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Parboiled Basmatireis Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 1, 2, 3, l Kartoffelecken 3, 5, l	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, i Reis Bio	Pizza Geflügelsalami (Pute) 2, 3, a, a1, g	Cordon bleu (Hähnchen) 2, a, a1, g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Spätzle a, a1, c
Dessert	Heidelbeerquark g	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g	Obst der Saison 	Bio Vanillejoghurt 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 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 22.04.2024 - 26.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Paprika 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Ratatouille 2, 3, 5, i, l Reis Bio	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Vollkornspaghetti Bio a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, i Reibekäse g	Chili con Carne (Rind) 3, j Reibekäse g Baguette Bio a, a1
Menü 2 	Gemüseintopf mit Huhn (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g, i	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbseprotein) Bio g, i Basmatireis Bio	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g, i	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g, i Reibekäse Bio g
Menü 3 	Pfannkuchen a, a1, c, g Kirschgrütze	Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree g, l	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 für Hamburger j Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana, Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g 	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1, c, g	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 29.04.2024 - 03.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Karotten	1. Mai - Feiertag	Gurken	Salat Joghurdressing 3, c, g, 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	1. Mai - Feiertag	Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i Tomatensauce i Reibekäse g	Putengeschnitzeltes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Möhrengemüse g 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	1. Mai - Feiertag	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g, i Spätzle Bio a, a1, c	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c Gemüsebrühe Bio i Kartoffelsalat Bio 3, j
Menü 3 	Pizza Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) 3, 9, a, a1, g	Hähnchenschenkel Reis Bio Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l	1. Mai - Feiertag	Bratwurst (Geflügel) Salzkartoffeln l Ketchup	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a a1, a3, i Tomaten, Romana, Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison	1. Mai - Feiertag	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 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