

Speiseplan 03.06.2024 - 07.06.2024 / ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Käse-Makkaroni a, a1, g, i Erbsengemüse g	Vollkornspirelli a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, g, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Eier-Omelette 3, c, g Rahmspinat g Salzkartoffeln l	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 1, 5, 8, a, a1, a3, g, l Knöpfe a, a1, c Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Menü 2	Rinderfrikadelle a, a1 Reis Kaisergemüse (Brokkoli, Karotten, Blumenkohl)	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Knabbermöhren	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g, i Couscous a, a1, i	Farfalle a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack i, j Reibekäse g	Mexikanische Nudelauflauf Veggie a, a1, g, i, j Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Menü 3	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Tomatensauce i Reibekäse g	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Gemüse	Pizza Margherita Salami, Gemüse 1, 2, 3, a, a1, g	Eier-Omelette 3, c, g Baked Beans i Salzkartoffeln l	
Dessert	Obst der Saison	Pfirsich-Maracuja-Joghurt g	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c	Obst der Saison

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
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 |
| | 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 | | |



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

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

Speiseplan 10.06.2024 - 14.06.2024 / ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Linsengemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Vegetarisches Knusperschnitzel 8, a1, a3 Reis Paprika-Zucchini-Curry- Sauce g	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1 Knabbergurken	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Kalbsrahmragout g Spirelli Bio a, a1 Knabbermöhren
Menü 2	Cordon bleu (Hähnchen) 2, a, a1, g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Reis	Spirelli bunt a, a1 Brokkoli-Käse-Sauce 1, g, i Reibekäse g	Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1 Knabbergurken	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Bio-Penne a, a1 Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f
Menü 3	Cordon bleu (Hähnchen) 2, a, a1, g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Reis Möhrengemüse g	Spirelli bunt a, a1 Carbonara-Sauce (Pute) 4, a, a1, g, i 1, g Reibekäse g	Kartoffelpüree 3, g Möhrenrahmgemüse g, i	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Kartoffelecken 3, 5, l Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Mie-Nudeln a, a1, c Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f
Dessert	Obst der Saison	Grißpudding a, a1, g Zimt und Zucker	Obst der Saison	Vanillejoghurt g	Obst der Saison

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
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 |
| | 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 | | |




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


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

Speiseplan 17.06.2024 - 21.06.2024 / ISR

	Mo	Di	Mi	Do Last day of school	Fr In Service Day
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Reis	Penne a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, i Parmesan 2, c, g Knabberpaprika		
Menü 2	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Reis	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	Geflügelgyros Tzaziki g Reis Krautsalat 2, 3		
Menü 3		Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Veggie Patty j Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l			
Dessert	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1, c, g		



Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
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 |
| | 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 | | |



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

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