


## Speiseplan 26.02.2024 - 01.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 			Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln I Erbsenrahmgemüse g		Chili con Carne (Rind) 3, i Saure Sahne g Baguette a, a1
Menü 2	Gemüse Eintopf mit Huhn (Sellerie, Karotte, Lauch) 3, i Baguette a, a1	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) 3, a, a1, g, i Salat Joghurd dressing 3, c, g, j, l		Geflügelgyros Tzaziki g Reis Gurke ganz	

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<br>(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 04.03.2024 - 08.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 				Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli a, a1 Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l	Putengeschnetzeltes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Möhrenrahmgemüse g, i Spätzle a, a1, c
Menü 2	Penne a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Parmesan 2, c, g Karottensalat cremig g	Ungarisches Gulasch 1, 5, 8, a, a1, a3, i, l Salzkartoffeln l Salat Himbeerdressing	Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln l Salat Essig-Öl-Dressing 3, j, l		

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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.

### 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 11.03.2024 - 15.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 			Paniertes Seelachsfilet a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Salzkartoffeln I Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Baked Beans	Rinderfrikadelle a, a1, c Eierknöpfe a, a1, c Kohlrabi-Rahmgemüse g
Menü 2	Hühnerfrikassee mit Erbsen 4, a, a1, g, i Möhrengemüse g Reis	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Tomaten-Curry Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, I Salat Joghurdressing 3, c, g, j, I			

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 Getriebe | e enthält Erdnuss  | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja   | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(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 Kaschnuss   | 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 18.03.2024 - 22.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 			Penne a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, g, i Salat Himbeerdressing		Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Bohngengemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i
Menü 2	Geflügelgulasch (Champignons) g, i Reis	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g		Cevapcici (Rind) a, a1 Tzaziki g Reis Karotte ganz	

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 Getriebe | e enthält Erdnuss  | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja   | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(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 25.03.2024 - 29.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr Karfreitag
Menü 1 				Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g Gurke ganz	
Menü 2	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 1, g, i	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l			
Menü 3				Kartoffelreibekuchen c Apfelmus 3	
Dessert	Stracciatella Joghurt 3, f, g	Obstsalat		Götterspeise grün 1 Vanillesauce 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<br>(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