

Allergenspeiseplan Februar 2022

Montag den 31.01.

Menü 1

Rindergulasch, dazu Spinat-Spätzle

Rindergulasch ^{a, a1, a3, l} Spinatspätzle ^{a, a1, c}

Menü 2

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio)

Bio Kartoffel-Kürbis-Gratin ^g
Bio Salat mit Bio Frenchdressing ^{i, j, l}

Dessert

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Beeren-Buttermilchdessert ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

Glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^l

Dienstag den 01.02.

Menü 1

Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse

Bratwurst (Geflügel) Kartoffelpüree ^{g, l}
Bio-Möhrenrahmgemüse ^g

Menü 2

Bio-Brokkolicremesuppe, dazu Bio-Vollkornbaguette/ Bio- Vollkornbrötchen

Bio Brokkolicremesuppe ^{g, i} Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

Laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

 = 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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



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

Mittwoch den 02.02.

Menü 1

**Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecris (Erbsen, Karotten, Paprika),
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**
Geflügelgyros Tzaziki ^g Djuvec-Reis, Krautsalat

Menü 2

PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelauf mit Tomatensauce und Gemüse 100% Bio)
Bunter Vollkorn-Nudelauf mit Tomatensauce und Gemüse
(Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) ^{a, a1, g, i}

Dessert

Butter-Zucker Kuchen
Butter-Zucker-Kuchen ^{a, a1, c, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis
Chili sin Carne ⁱ Laktosefreier Schmand, Bio-Reis

Donnerstag den 03.02.

Menü 1

**Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Pute und Brokkoli in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Joghurdressing**
Bio Gnocchi-Auflauf mit Pute und Brokkoli in Bechamelsauce ^{a, a1, g, i}
Bio Salat mit Bio Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2

Spinatknödel mit Schmandsauce, dazu Linsengemüse
Spinatknödel ^{a, a1} Schmand-Sauce ^g
Linsengemüse ^l

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat
Glutenfreie Pasta laktosefreier Rahmspinat ^g

 = 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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



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

Freitag den 04.02.

Menü 1

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip

Spanische Gemüse-Paella mit Räucherlachs ^d
Zitronenmayonnaise ^{c, g, i}

Menü 2

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Salat mit Joghurdressing

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art ^{a, a1, a3, f, g, l}, Semmelknödel ^{a, a1, c, g}
Salat mit Joghurdressing ^{c, g, i}

Dessert

Kirschquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

Kleine Kartoffeln ^l, Weiße Bohnen in Tomatensauce, Spiegelei ^c

Montag den 07.02.

Menü 1

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse und Salat mit Joghurdressing

Spaghetti ^{a, a1} dazu Bolognese Sauce mit Rinderhack ⁱ und Reibekäse ^g
Salat mit Joghurdressing ^{c, g, i, l}

Menü 2

Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree) mit einem Kräuterdip und Bio-Salzkartoffeln, dazu cremiger Karottensalat

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i} mit Kräuter-Dip ^g
Bio-Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat ^g

Dessert

Streuselkuchen

Streuselkuchen ^{a, a1, a2}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Reis

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln in Kokossauce ⁱ
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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Dienstag den 08.02.

Menü 1

**Gemüse Eintopf mit Bio-Gemüse und Rindswurstscheiben,
dazu Bio Vollkornbaguette/ Bio-Vollkornbrötchen**

Gemüse Eintopf mit Bio-Gemüse und Rindswurstscheiben ⁱ
Bio-Vollkornbaguette/Vollkornbrötchen ^{a, a1 a2}

Menü 2

Gemüse Eintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette/ Bio-Vollkornbrötchen

Bio Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotte, Weiße Bohnen) ⁱ
Bio-Vollkornbaguette/ Vollkornbrötchen ^{a, a1 a2}

Menü 3

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Kaiserschmarrn ^{a, a1, c, g} mit Vanillesauce ^g und Zimt und Zucker

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Polentataler auf Gemüsegulasch

Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, i}, Polentataler ^g

Mittwoch den 09.02.

Menü 1

Pochiertes Fischfilet mit Dillsauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken

Pochiertes Fischfilet ^d mit Dillsauce ^g und Bio-Reis ^{a, a5}, Knabbergurken

Menü 2

PASTA – Gemüsetortelloni, dazu Paprikasauce und Salat mit Frenchdressing

Tortelloni Gemüse VEGAN ^{a, a1, i} mit Paprika-Tomaten-Sahnesauce ^{g, i}
und Salat mit French-Dressing ^{j, l}

Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)

Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja) ^f

 = 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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



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

Donnerstag den 10.02.

Menü 1

Blumenkohl-Käsetaler mit Sonnenblumenkernsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln

Blumenkohl-Käsetaler ^{a, a1, c, g} Sonnenblumenkern Sauce ^{a, a1, a3, i, j, l} mit Bio Salzkartoffeln

Menü 2

Winterliches Gemüseragout, dazu Bio-Reis

Winterliches Gemüseragout ^g mit Bio-Reis

Dessert

Berliner Ballen

Berliner mit Himbeer- Johannisbeer-Füllung ^{a, a1, c, g}

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce**

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel ^g mit Vanillesauce laktosefrei

Freitag den 11.02.

Menü 1

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c} mit Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}

Wirsinggemüse ^{g, j, l} kleine Bio Kartoffeln

Menü 2

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

Bio Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}

Bio Salat mit Bio Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse,
dazu Tomatensauce**

Bio-Quinoa, mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse und Tomatensauce ⁱ

😊 = 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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Montag den 14.02.

Menü 1

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Bio-Reis

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren ^{g, i} dazu Bio-Reis

Menü 2

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

Bio-Rigatonelli ^{a, a1} mit Basilikumpestosauce ^{g, h4}
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j}

Dessert

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Buttermilchdessert mit Orange und Limette ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce ⁱ

Dienstag den 15.02.

Menü 1

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce

Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse ^{a, a1, c, g, i}

Menü 2

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Bio- Reis (100% Bio)

Bio Gemüsecurry mit Linsen ^{g, i}
Bio-Reis

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei ^{c, g, i}

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei

 = 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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Mittwoch den 16.02.

Menü 1

Gebackenes Fischfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Gebackenes Fischfilet ^{a, a1, d} mit kleinen Bio Kartoffeln und Bio Rahmspinat ^g

Menü 2

Sojagulasch mit Bio-Spätzle, dazu Salat mit Joghurtdressing

Sojagulasch ^{a, c, g, f, i, j} Bio- Spätzle ^{c, g}

Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j}

Dessert

Apfel-Streuselkuchen

Apfel-Streusel-Kuchen ^{a, a1, c, g}

Allergenspeiseplan

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^f mit Bio-Reis und laktosefreies Tzaziki

Donnerstag den 17.02.

Menü 1

Sojaschnitzel mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip und Salat mit Frenchdressing

Sojaschnitzel ^{a, a1, f}, Gemüsebulgur ^{a, a1, i}

Joghurt-Minz-Dip ^g und Salat mit French-Dressing ^{i, l}

Menü

Kürbiscremesuppe, dazu Bio-Vollkornbaguette/Bio -Vollkornbrötchen (100% Bio)

Bio Kürbiscremesuppe ^{g, i}

Bio- Vollkornbaguette/Bio- Vollkornbrötchen ^{a, a1 a2}

Dessert

Vanillequark

Vanillequark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseintopf ⁱ mit einem glutenfreien Brötchen

 = 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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Freitag den 18.02.

Menü 1

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel
Kalbsgulasch ^{a, a1, i} mit Kartoffelknödel ^{a, a1, c, g}

Menü 2

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Joghurt dressing
Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren ^{a, a1, c, g, i}
Salat mit Joghurt dressing ^{c, g, i}

Dessert
Obst der Saison

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese
glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognesesauce ⁱ

Montag den 21.02.

Menü 1

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Semmelknödel und Knabbermöhren
Putengeschnetzeltes mit Pilzen ^{a, a1, a3, g, l}
Semmelknödel ^{a, a1, c, g} Knabbermöhren

Menü 2

**Penne mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl),
dazu saure Sahne (100 % Bio)**
Bio Gemüsegulasch ^{g, i} Bio Penne ^{a, a1}
Bio Saure Sahne ^g

Dessert
Schoko Muffin
Schoko Muffin ^{a, a1, c, f, g}

Allergenmenü
bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark
kleine Kartoffeln ^l mit Radieschen-Kräuterquark laktosefrei

 = 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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



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

Dienstag den 22.02.

Menü 1

**Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette/
Bio Vollkornbrötchen**

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind) ^{g, i}
Bio-Vollkornbaguette/ Bio-Vollkornbrötchen ^{a, a1 a2}

Menü 2

Drei Reibekuchen mit Apfelmus

Kartoffelreibekuchen ^{a, a1, a4, c} mit Apfelmus

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)**

Glutenfreie Pasta in Tomatensauce mit Erbsen und Paprika ⁱ
Parmesan

Mittwoch den 23.02.

Menü 1

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree

Bratwurst (Geflügel) mit Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Rotkohl Kartoffelpüree ^{g, l}

Menü 2

**PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio)**

Bio-Vollkornspaghetti ^{a, a1} mit Bio Tomatensauce ⁱ und Bio Reibekäse ^g
Bio Salat mit Bio Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Dessert

Mandarinenquark

Mandarinenquark ^g

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese**

Kleine Kartoffeln ^l mit Rote-Linsenbolognese

 = 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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Donnerstag den 24.02.

Menü 1

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung und Kräuterdip, dazu Gemüsereis

Milchschnitzel mit Tomatenfüllung ^{a, a1, a3, a4, c, g, i}
Kräuter-Dip ^g und Gemüsereis (Paprika, Erbsen)

Menü 2

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

Bio Süßkartoffel-Spinat-Auflauf ^{a, a1, g, i}
Bio Salat mit Bio Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce ^g Polentataler ^g

Freitag den 25.02.

Menü 1

Rindergulasch mit Spätzle, dazu Erbsen und Möhrengemüse

Rindergulasch ^{a, a1, a3, l} mit Spätzle ^{a, a1, c}
Erbsen und Möhrengemüse ^g

Menü 2

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus), dazu Bio-Reis und asiatischer Gurkensalat

Asiatische Gemüsebällchen mit Bio-Reis und
Asiatischer Gurkensalat ^{a, a1, f, k, l}

Dessert

Milchreis mit Kirschgrütze

Milchreis ^g mit Kirsch Grütze

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

laktosefreier Milchreis ^g mit roter Grütze und
Zimt und Zucker

 = 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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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

Montag den 28.02.

Menü 1

PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) ^{a, a1, g, i}
Knabbergurken

Menü 2

Falafel mit Bio-Gemüse-Couscous (Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip

Falafel ^{a, a1} mit Bio Gemüse-Couscous ^{a, a1, i} und Paprikadip ^{g, i}

Dessert

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

Glutenfreie Pasta mit Tomatensauce
Ratatouillegemüse ^{i, j}

 = 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 deklarationspflichtigen Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	c enthält Eier	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	d enthält Fisch	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	f enthält Soja	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut		h6 enthält Paranuss	
		h7 enthält Pistazie	
		h8 enthält Macadamianuss	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



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