

Speiseplan 28.09.2020-02.10.2020



	Essen 1	Allergene	Essen 2	Allergene
Montag	Bio Spirelli mit Sauce Bolognese	a/i	Bio Kartoffelpuffer mit Apfelmus	a/c/1
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g	Obst	
Dienstag	Geflügelkräuterklöße mit Rotkohl und Bio Kartoffeln	g/i	Kartoffelauflauf	
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing	j		
Mittwoch	Vegetarische Spätzle-Pilzpfanne mit Kräuterdip	a/c	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	a/c/g
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g	Obst	
Donnerstag	Paprika-Schmand-Suppe mit Bio-Sonnenblumenbrot	a	Hühnerfrikassé mit Bio Reis und Erbsen	g
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing	j	Joghurtdessert	g
Freitag	Seelachsfilet -mehliert- mit Buttermöhren, Bio Kartoffeln an Kräutersauce	a/d/f	vegetarische Lasagne mit Gemüse-Frischkäsefüllung	a/c/g/i
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g		

Zusatzstoffe: 1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwefelt 3) mit Milcheiweiß 4) mit Süßungsmittel 5) gewachst 6) mit Nitritpökelsalz 7) mit Phosphat 8) mit Konservierungsstoff

***Allergene und Erzeugnisse daraus:**

a) Weizengluten c) Hühnerfleisch d) Fisch e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Laktose (Milch) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid m) Lupinen n) Weichtiere

*Die Produktion der Waren erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Hause nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Die mit "BIO" gekennzeichneten Komponenten sind Biokomponenten.
Kontrollstelle "DE-ÖKO-044"

Fischgerichte
Süße Gerichte (vegetarisch)
Suppen

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan 05.10.2020-09.10.2020



	Essen 1	Allergene	Essen 2	Allergene
Montag	Tomatensuppe mit Mini-Vollkornbrötchen	g	Hefeklöße mit Bio veganen und heißen Kirschen	a/c/g
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g	Obst	
Dienstag	Geflügelfrikadelle mit Bio Kartoffeln und frischen Rahmchampignons	a/g	Gemüsebratling mit Bio Kartoffeln und frischen Rahmchampignons	a/c/g/i
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing	j		
Mittwoch	Bio Spirelli mit Sauce Bolognese und Reibekäse	a/g/i	Bio Spirelli mit Gemüsebolognese und Reibekäse	a/g/i
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g	Obst	
Donnerstag	Hähnchenbrust auf cremiger Tomatensoße, dazu grüne Bohnen und Bio Vollkornreis	g	Bio Gemüsecurry Bio Vollkornreis	f
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing	j	Quarkspeisedessert	g
Freitag	Fischfrikadelle auf Kartoffelpüree, dazu Erbsen & Möhrchen	a/d/f	Vegetarisches Schnitzel auf Kartoffelpüree, dazu Erbsen & Mörchen	a/c/g/i
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g		

Zusatzstoffe: 1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwefelt 3) mit Milcheiweiß 4) mit Süßungsmittel 5) gewachst 6) mit Nitritpökelsalz 7) mit Phosphat 8) mit Konservierungsstoff

***Allergene und Erzeugnisse daraus:**

a) Weizengluten c) Hühnerlei d) Fisch e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Laktose (Milch) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid m) Lupinen n) Weichtiere

*Die Produktion der Waren erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Hause nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Die mit "BIO" gekennzeichneten Komponenten sind Biokomponenten.
Kontrollstelle "DE-ÖKO-044"

Fischgerichte
Süße Gerichte (vegetarisch)
Suppen

Änderungen vorbehalten!

FERIEN - Speiseplan 12.10.2020-16.10.2020



	Essen 1	Allergene	Essen 2	Allergene
Montag	Geflügelköttbullar, Blumenkohlröschen dazu Bio Kartoffel und Geflügelsauce	a/c	Vegetarischer Gemüsebratling mit Quarkdip	a/c/g
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g	Obst	
Dienstag	Karottensuppe	a/g	Bio Milchreis mit Apfelmuss, Zimt & Zucker	f/g
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing	j		
Mittwoch	Bio Tortellini mit Gemüsefüllung auf Tomatensauce	a/c/g/i	Spätzlepfanne mit Gemüse und Champignons	a/c
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g	Obst	
Donnerstag	Curry-Hähnchenragout mit extra Broccoli und Bio Reis	g/i	Bio Kichererbsen-Curry mit Sonnenblumenkern- Couscous	f/i
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing	j	Quarkspeisedessert	g
Freitag	Gegrilltes Alaska-Seelachsfilet auf Rahmspinat, dazu Bio Kartoffeln	d/g	Vegetarischer Kartoffeleintopf	g/i
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g		

Zusatzstoffe: 1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwefelt 3) mit Milcheiweiß 4) mit Süßungsmittel 5) gewachst 6) mit Nitritpökelsalz 7) mit Phosphat 8) mit Konservierungsstoff

***Allergene und Erzeugnisse daraus:**

a) Weizengluten c) Hühnerlei d) Fisch e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Laktose (Milch) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid m) Lupinen n) Weichtiere

*Die Produktion der Waren erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Hause nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Die mit "BIO" gekennzeichneten Komponenten sind Biokomponenten.
Kontrollstelle "DE-ÖKO-044"

Fischgerichte
Süße Gerichte (vegetarisch)
Suppen

Änderungen vorbehalten!

FERIEN - Speiseplan 19.10.2020-23.10.2020



	Essen 1	Allergene	Essen 2	Allergene
Montag	Hähnchengyros mit Gemüsemischmasch (Zucchini,Bohnen, Paprika, Champignons) dazu Bio Vollkornreis und Zaziki	a/c/g	Vegane Gemüsefrikadelle mit Zaziki	a/c/f/g
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g	Obst	
Dienstag	Cannelloni mit Rinderhackfleischfüllung, dazu Tomatensauce	a/c/i	Cannelloni mit Spinatfüllung, dazu Tomatensauce	f/g
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing	j		
Mittwoch	Käsespätzle mit brauner Sauce, Röstzwiebeln und Buttermöhren	a/c/g	Zucciniragout mit Bio Kartoffeln	a/f/j
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g	Obst	
Donnerstag	Veganer Erbseneintopf mit Geflügelwiener	i	Veganer Erbseneintopf	i
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing	j	Quarkspeisedessert	g
Freitag	Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln und Erbsen	a/d/g	Gemüseköttbullar mit Stampfkartoffeln, Erbsen und Tomatensoße	c/g/i
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g		

Zusatzstoffe: 1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwefelt 3) mit Milcheiweiß 4) mit Süßungsmittel 5) gewachst 6) mit Nitritpökelsalz 7) mit Phosphat 8) mit Konservierungsstoff

***Allergene und Erzeugnisse daraus:**

a) Weizengluten c) Hühnerlei d) Fisch e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Laktose (Milch) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid m) Lupinen n) Weichtiere

*Die Produktion der Waren erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Hause nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Die mit "BIO" gekennzeichneten Komponenten sind Biokomponenten.
Kontrollstelle "DE-ÖKO-044"

Fischgerichte
Süße Gerichte (vegetarisch)
Suppen

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan 26.10.2020-30.10.2020



	Essen 1	Allergene	Essen 2	Allergene
Montag	Kartoffelrösti-Ecken mit Kräuterquark, dazu Karottensalat	g	Quinoa-Frikadelle mit Bio Kartoffeln, Erbsen & Karotten	f/i
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g	Obst	
Dienstag	Geflügelbratwurst mit Pfannengemüse (Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Romanesco, Zuckerschoten) auf Kartoffelnüree	c/g	veget. Bratwurst mit Pfannengemüse (Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Romanesco, Zuckerschoten) auf Kartoffelnüree	a/c/g
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing	j		
Mittwoch	Putenpfanne mit Broccoli und Bio Reis	a/g	Kartoffelauflauf -mediteran-	g
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g	Obst	
Donnerstag	Gulaschsuppe mit Kartoffeln		Champignontasche auf Paprikagemüse, dazu Bio Kartoffeln	g
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing	j	Joghurtdessert	g
Freitag	Mini Lachs an Blumenkohlröschen auf Dillsauce, dazu Kartoffeln	a/c/d/f/g	Falafel mit Curry-Dipp an Bio Reis	c/g/i
	Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomate, Joghurtdressing	g		

Zusatzstoffe: 1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwefelt 3) mit Milcheiweiß 4) mit Süßungsmittel 5) gewachst 6) mit Nitritpökelsalz 7) mit Phosphat 8) mit Konservierungsstoff

***Allergene und Erzeugnisse daraus:**

a) Weizengluten c) Hühnerlei d) Fisch e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Laktose (Milch) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid m) Lupinen n) Weichtiere

*Die Produktion der Waren erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Hause nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Die mit "BIO" gekennzeichneten Komponenten sind Biokomponenten.
Kontrollstelle "DE-ÖKO-044"

Fischgerichte
Süße Gerichte (vegetarisch)
Suppen

Änderungen vorbehalten!