

Speiseplan 14. September - 9. Oktober 2020



Mo

Di

Mi

Do

Fr

	14. September	15. September	16. September	17. September	18. September
Menü I	Klassische Maultaschen (Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat	Köttbullar (Geflügel) mit Kartoffeln, Rahmsoße und Preiselbeeren	Griechische Reismudeln mit Thunfisch-Soße	Gegrillte Hähnchenkeule mit Kartoffelstücken und Curry-Ketchup	Fisch Burger (Seelachsfilet in Knusperpanade) mit Kartoffelstücken
Menü II (Vegetarisch)	Makkaroni (Nudelgericht) mit Spinat-Frischkäse-Soße	Eier-Omelett mit Rahmspinat und Kartoffeln	Spaghetti Basilikum (Nudelgericht, Vollkorn) mit Basilikum-Sahne-Soße	Gnocchi al Forno (Kartoffelgericht, überbacken)	Kaiserschmarrn (Mehlspeise) mit Apfelsauce
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	Paprikasticks / Joghurt Dip	Eisbergsalat Hausdressing	Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie) / Pfannkuchenstreifen	Bauernsalat (Paprika, Feta, Oliven, ...)	Brokkolicremesuppe
Nachspeise	Obst der Saison	Grießpudding	Obst der Saison	Apfelplunder	Vanillepudding

	21. September	22. September	23. September	24. September	25. September
Menü I	Rigatoni Carbonara Art (Nudelgericht, Vollkorn)	Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelstampf, Erbsen und Karotten	Dampfnudel (Mehlspeise) mit Vanillesoße	Hacksteak (gegrillt) / Kartoffelstücken/Sauerramp	Backfisch (Seelachsfilet in Knusperpanade) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade
Menü II (Vegetarisch)	Gemüse-Lasagne (Nudelgericht) mit Karotten, Erbsen, Paprika ...	Linsengemüse mit Spätzle (Nudeln)	Maultaschen-Geschnetzeltes (Nudelgericht) mit Gemüse (Champignon, Paprika, Lauch ...)	Gemüsefrikadellen mit Paprikareis (Vollkorn) und Tsatsiki	Canneloni (Nudelgericht, gefüllt) mit Tomatensoße und Hartkäse
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	Gurkensalat	Tomatensuppe	Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie...)	Blattsalat Hausdressing	Mixsalat / Rohkost Hausdressing
Nachspeise	Obst der Saison	Früchtequark	Obst der Saison	Fruchtyoghurt	Obst der Saison

	28. September	29. September	30. September	1. Oktober	2. Oktober
Menü I	Spaghetti Bolognese (Nudelgericht) mit Hackfleisch-Soße (Rind)	Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln	Fischragout Lachs & Seelachswürfel mit Reis (Vollkorn) und Dill-Rahm-Soße	Currywurst (Geflügel) mit knusprigen Kartoffelstücken	Gemüse-Eintopf (Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl ...) mit Vollkornbrötchen
Menü II (Vegetarisch)	Kartoffelklöße mit Rahmkarotten und Schmelz	Nudelauflauf (Vollkornnudeln und Gemüsstreifen (Lauch, Karotten, Sellerie...), mit Käse überbacken)	Veggie-Burger (Gemüsefrikadelle, Dip, Rohkostsalat, Brötchen) mit Kartoffelstücken	Kürbis-Kartoffel-Auflauf (mit Käse überbacken)	Spiral-Nudeln (Vollkorn) mit Italienischem Pesto und Tomatenwürfel
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	Kartoffelsuppe	Endiviensalat mit Knoblauchdressing	Blumenkohlcremesuppe	Kartoffelstücker mit Quarkdip	Gurkensalat
Nachspeise	Obst der Saison	Himbeer-Sahne-Schnitte	Obst der Saison	Obstsalat	Butterkeks-Creme

	5. Oktober	6. Oktober	7. Oktober	8. Oktober	9. Oktober
Menü I	Kartoffel-Bohnen-Eintopf mit Hefegebäck	Fischfilet Bordelaise (in Kräuterkruste) mit Kartoffeln und Karotten	Herzhafte Pfannkuchen mit Gemüseragout (Karotten, Kohlrabi, Zucchini...)	Asia-Gemüse-Pfanne mit Hähnchenspieß, Bandnudeln und WOK Gemüse (Chinakohl, Pak Choi, Karotten...)	Chili con Carne (Rind) mit Fladenbrot
Menü II (Vegetarisch)	Möhren-Kichererbsen-Gemüse mit Cous Cous und Minijoghurt	Spinatkartoffeln mit Fetakäse	Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark-Dipp	Armer Ritter Auflauf (Süßspeise mit Apfel, Rosinen, Mandeln), dazu Vanillesoße	Spinatklöße (Semmel) mit Champignon-Rahmsoße
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	Karotten-Ingwer-Suppe	Chinakohl Joghurt Dressing	Blattsalat Hausdressing	Erbsensuppe	Tomatensalat
Nachspeise	Obst der Saison	Himbeer-Sahne-Schnitte	Obst der Saison	Rote Grütze Vanillesoße	Obst der Saison

Allergene
a = Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon
a1 = enthält Weizen wie Dinkel, Khaoisan-Weizen,
a2 = enthält Roggen,
a3 = enthält Gerste,
a4 = enthält Hafer*
b = enthält Krebstiere*
c = enthält Eier*
d = enthält Fisch*
e = enthält Erdnuss*
f = enthält Soja*
g = enthält Milch*
h = Schalenfrüchte
h1 = enthält Mandeln*
h2 = enthält Haselnüsse*
h3 = enthält Walnüsse*
h4 = enthält Koschunüsse*
h5 = enthält Pecannüsse*
h6 = enthält Paranüsse*
h7 = enthält Pistazien*
h8 = enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse*
i = enthält Sellerie*
j = enthält Senf*
k = enthält Sesamsamen*
l = enthält Schwefeldioxid/Sulfite,
m = enthält Lupinen*
n = enthält Weichtiere*
* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe
1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärkern
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) gewachst
8) mit Phosphat
9) mit Süßungsmitteln
10) enthält eine Phenylalaninquelle
11) ab 100g Tafelsüße pro kg; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12) konserviert mit Triabendazol

Zu allen Rohkostsalaten wird optional eine Nuss-/Satenmischung als Topping bereitgestellt, die Allergene der Gruppen e und h enthält.

Wir möchten dazu beitragen, dass Lebensmittel vor dem Verfall gerettet werden und nicht im Müll landen. Bereitgestellte, aber nicht abgeholte Speisen werden an soziale Einrichtungen oder andere Personen abgeben.



Die Menülinie I unserer Mittagsverpflegung (grau hinterlegt) hat eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit dem nebenstehenden Logo ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, der als vollwertiges Angebot Leistung und Wohlbefinden fördern soll. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft. Durch jährliche Audits wird die Qualität langfristig gesichert.

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte. Die Gerichte sind Bio-zertifiziert und entsprechen den Anforderungen der EG-Öko-VO. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastentext.de/files/bio

Die Speisen enthalten kein Schweinefleisch - ebenso werden in der Herstellung keine aus Schwein erzeugten Produkte verwendet. Die Fleischarten sind, wo Teil des Menüs, dort angegeben. Sonstige Menüs sind vegetarisch.



DE-ÖKO-007

