



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

10. Februar

11. Februar

12. Februar

13. Februar

14. Februar

Vorspeise

Kürbis-Creme-Suppe

a1, f, g, i

Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

Gurkensticks mit Joghurdip

g

Mixsalat mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

Tomatensuppe

f, i

Menü I
(vegetarisch)

Spirelli

Vollkornnudeln mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Tomatensoße und Käse



a1, f, i, g

Gnocchi

(Kartoffelnocken) mit Basilikumsoße



a1, c, f, g, i

Eier-Omelett

mit Rahmspinat und Kartoffeln



a1, c, f, g, i

Spinat-Semmel-Knödel

mit Rahm-Champignons



a1, c, f, g, i

Gemüse-Bratlinge

(Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip



a1, c, f, g, i

Menü II
(Mischkost)

Schupfnudeln

mit Schmelz und Apfelmus



a1, c, g

Bandnudeln mit Lachs

(Nudelgericht) mit Lachswürfel in Dill-Rahmsauce



a1, d, g, f, i

Pizza Margherita

mit Tomaten, Mozzarella



a1, g

Hähnchen-Geschnetzeltes

(Tomate, Paprika, Zwiebel) mit Schupfnudel



a1, c

Maultaschen

(Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat



a1, c, f, g, i, j

Nachspeise

Obst der Saison

Schokopudding

g

Obst der Saison

Gries-Pudding

a1, g

Obst der Saison

Menü III
(Salatteller)

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme, davon
a1 = enthält Weizen wie Dinkel, Khorasan-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 Kaschunüsse*
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

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

= vegetarisch

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 Thiabendazol

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnisse, die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastenext.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.

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 abgegeben.

Änderungen vorbehalten!



Die Menülinien I und II, einschließlich Vor- und Nachspeise, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

www.tastenext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

17. Februar

18. Februar

19. Februar

20. Februar

21. Februar

	17. Februar	18. Februar	19. Februar	20. Februar	21. Februar
Vorspeise	Chinakohl mit Joghurt-Dressing und Nuss-Mix e, f, g, i, j	Tomatensalat f, i, j	Karottensticks mit Quarkdip g	Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Sellerie, Lauch) f, i	Mixsalat mit Dressing und Nuss-Mix e, f, i, j
Menü I (vegetarisch)	Ravioli (Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt) Tomatensoße v a1, f, g, i	Kürbis-Kartoffelgemüse mit Fetakäse überbacken v a1, f, g, i	Spaghetti mit veg. Bolognese (Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie) v a1, f, i	Möhren-Kichererbsen-Gemüse mit Bulgur und Knobi-Dip v a1, f, g, i, k	Chili sin Carne (Bohnen, Mais, Paprika) mit Brötchen v a1, i, f
Menü II (Mischkost)	Erbsen-Gemüse-Eintopf (Erbsen, Kartoffeln, Blumenkohl) und Vollkornbrötchen v a1, a2, f, i	Hühner-Frikassée mit Erbsen-Gemüse und Vollkornreis a1, f, g, i	Käse-Makkaroni (Nudelgericht) mit Putenschinkenwürfel und Käse a1, f, g, i	Fischstäbchen (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade a1, c, d, f, g, j	Gyros (Soja / vegetarisch) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Tomate, Sellerie, Lauch), Knobidip v f, g
Nachspeise	Obst der Saison	Joghurt/ Rote Grütze g	Obst der Saison	Vanille-Pudding g	Obst der Saison
Menü III (Salatteller)	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller

Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme, davon
a1 = enthält Weizen wie Dinkel, Khorasan-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 Kaschunüsse*
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

Zu allen Rohkostsalataten wird optional eine Nuss-/Saatenmischung als Topping bereitgestellt, die Allergene der Gruppen e und h enthalten.

v = vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsmittel
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 Thiabendazol

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnisse, die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastenext.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.

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 abgegeben.

Änderungen vorbehalten!



Die Menülinien I und II, einschließlich Vor- und Nachspeise, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

www.tastenext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

24. Februar

25. Februar

26. Februar

27. Februar

28. Februar

Vorspeise

Gurkensalat

j

Kartoffel-Gemüsesuppe
(Karotte, Lauch, Sellerie)

f, i

Blattsalat
mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

Bunter Linsensalat

ij

Grüner Salat mit Hausdressing
und Nuss-Mix

e, f, i, j

Menü I
(vegetarisch)

Kartoffeltasche
mit Frischkäse gefüllt,
und Karotten-Gemüse



a1, c, g

Milchreis
mit Zimt und Zucker



a1, g

Gemüse-Lasagne
(Nudelgericht mit Rinderhack
und überbackenen Käse
Karotten, Ebsen, Paprika)



a1, c,
f, g, i

Gnocchi al Forno
(Kartoffelgericht)
Tomaten,
mit Parmesan überbacken



a1, c, f,
g, i

Schnitzel
(vegetarisch)
mit Blumenkohl-Gemüse
und Kartoffeln



a1, c, f,
g, i

Menü II
(Mischkost)

Tortellini
(Nudeln, gefüllt
mit Spinat und Ricotta)
Käse-Sahne-Soße



a1, c,
f, g, i

Schnitzel
(Geflügel)
mit Kartoffeln, Rahmsoße
und Preiselbeeren



a1, c,
g,
3), 9)

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus



a1, c

Fischfilet
(Rotbarsch)
mit Risotto und Ratatouille-
Gemüse (Paprika, Aubergine,
Zucchini)



d, f, i

Bohnen-Eintopf
(grüne Bohnen, Kartoffeln,
Sellerie, Karotten)
mit Vollkornbrötchen



a1, a2,
f, i

Nachspeise

Schoko-Pudding

g

Obst der Saison

Mini-Windbeutel

a1, c, g

Obst der Saison

Gries-Pudding

a1, g

Menü III
(Salatteller)

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme,
davon
a1 = enthält Weizen wie Dinkel, Khorasan-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 Kaschunüsse*
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

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

= vegetarisches Gericht

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 Thiabendazol

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler
Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnisse,
die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen.
Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie
im Internet unter www.tastennext.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 ange-
geben. Sonstige Menüs sind vegetarisch.

Wir möchten dazu beitragen, dass Lebensmittel
vor dem Verfall gerettet werden und nicht im
Müll landen. Bereitgestellte, aber nicht abge-
holte Speisen werden an soziale Einrichtungen
abgegeben.

Änderungen vorbehalten!



Die Menülinien I und II, einschließlich Vor-
und Nachspeise, entsprechen dem "DGE-
Qualitätsstandard für die Verpflegung in
Schulen" und wurden von der Deutschen
Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)
zertifiziert.

www.tastennext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

3. März

4. März

5. März

6. März

7. März

Vorspeise

Endiviensalat mit Knoblauchdressing u. Nuss-Mix

e, f, i, j

Karottensalat

Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Lauch, Sellerie)

f, i

Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Oliven)

e, f, i, j

Blattsalat mit Dressing u. Nussmix

e, f, i, j

Menü I (vegetarisch)

Gemüsebällchen
(Kartoffel, Karotten, Paprika) mit Hummus (Kichererbsendip)

✓
a1, f, g, i, k

Spaghetti
(Nudeln, Vollkorn) mit Tomaten-Paprikasoße

✓
a1, f, i

Gemüse-Curry
(Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkorn-Reis

✓
f, i, a1, g

Canneloni
(Nudelgericht, gefüllt mit Spinat/ Ricotta) | Tomatensoße und Hartkäse

✓
a1, g, f, i

Rote Linsenbolognese
mit Vollkorn-Penne (Nudeln)

✓
a1, i, f

Menü II (Mischkost)

Käsespätzle
(Gouda u. Emmentaler Käse) mit Röstzwiebeln

✓
a1, c, f, g, i

Linseneintopf
mit Vollkornbrötchen

a1, a2, f, i

Fisch-Nuggets
(Seelachs in Backteig) mit Kartoffelsalat und Remoulade

a1, c, d, f, g, j

Curry-Wurst
(Geflügel) mit Kartoffelecken

a1, f, i

Gebackener Feta
mit mediterranem Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini) Roggenbrötchen

✓
a2, g

Nachspeise

Obst der Saison

Apfel-Streuselkuchen

a1, c, g

Obst der Saison

Vanille-Pudding

g

Obst der Saison

Menü III (Salatteller)

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme, davon
a1 = enthält Weizen wie Dinkel, Khorasan-Weizen
a2 = enthält Roggen
a3 = enthält Gerste
a4 = enthält Hafer)*
b = enthält Krebstiere*
c = enthält Eier*
d = enthält Fisch*
e = enthält Erdnüsse*
f = enthält Soja*
g = enthält Milch*
h = Schalenfrüchte
h1 = enthält Mandeln*
h2 = enthält Haselnüsse*
h3 = enthält Walnüsse*
h4 = enthält Kaschunüsse*
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

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

✓ = vegetarisches Gericht

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 Thiabendazol

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnisse, die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastenext.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.

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 abgegeben.



Die Menülinien I und II, einschließlich Vor- und Nachspeise, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

www.tastenext.de