



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

	18. März	19. März	20. März	21. März	22. März
Vorspeise	Chinakohl mit Joghurt-Dressing und Nuss-Mix <small>e, f, g, i, j</small>	Tomatensalat <small>f, i, j</small>	Karottensticks mit Quarkdip <small>g</small>	Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Sellerie, Lauch) <small>f, i</small>	Mixsalat mit Dressing und Nuss-Mix <small>e, f, i, j</small>
Menü I (vegetarisch)	Ravioli (Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt) Tomatensoße <small>a1, f, g, i</small>	Kürbis-Kartoffelgemüse mit Fetakäse überbacken <small>a1, f, g, i</small>	Chili sin Carne (Bohnen, Mais, Paprika) mit Ciabatta <small>a1, f, g, i</small>	Möhren-Kichererbsen-Gemüse mit Bulgur und Kräuterjoghurt <small>a1, f, g, i, k</small>	Vegetarisches Gyros (Soja) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Tomate, Sellerie, Lauch), Knobidip <small>f, g</small>
Menü II (Mischkost)	Erbsen-Gemüse-Eintopf (Erbsen, Kartoffeln, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen <small>a1, a2, f, i</small>	Käse-Makkaroni (Nudelgericht) mit Käse <small>a1, f, g, i</small>	Hühner-Frikassée (Huhn) mit Erbsen-Gemüse, Vollkornreis <small>a1, f, g, i</small>	Fischstäbchen (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade <small>a1, c, d, f, g, j</small>	Spaghetti Bolognese Spaghetti-Nudeln mit Soße (Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie) <small>a1, c, g</small>
Nachspeise	Obst der Saison	Joghurt/ Rote Grütze <small>g</small>	Obst der Saison	Vanille-Pudding <small>g</small>	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.

✓ = 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.tastnext.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.tastnext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

25. März

26. März

27. März

28. März

29. März

Vorspeise

Gurkensalat

j

Kartoffel-Gemüsesuppe
(Karotte, Lauch, Sellerie)

f, i

Blattsalat
mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

Paprikasticks mit Leinöl

Menü I
(vegetarisch)

Kartoffeltasche
mit Frischkäse gefüllt,
und Karotten-Gemüse

v

a1, c, g

Milchreis
mit Zimt und Zucker

v

g

Gemüse-Lasagne
mit Zucchini, Paprika
und Tomaten
überbacken

g, i

Menü II
(Mischkost)

Tortellini
mit Tomatensauce
und Basilikum

v

a1, c

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

v

a1, c

Fischfilet
(Rotbarsch)
mit buntem Linsengemüse
(Karotten, Lauch, Kartoffel)

d, f, g, i

Nachspeise

Obst der Saison

g

Obst der Saison

Mini-Windbeutel

a1, c, g

Obst der Saison

Menü III
(Salatteller)

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Feiertag

Karfreitag

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 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

	1. April	2. April	3. April	4. April	5. April	
Vorspeise		Endiviensalat mit Knoblauchdressing u. Nuss-Mix	Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Lauch, Sellerie)	Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix	Bauernsalat (Paprika, Tomaten)	
Menü I (vegetarisch)	Feiertag Ostermontag	Gemüse Cous Cous (Erbsen, Karotten, Paprika) mit Minzjoghurt	Gemüse-Curry (Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkorn-Reis	Canneloni (Geflügel) mit Kartoffelstampf und Erbsen-Möhrengemüse	Gemüse-Köttbullar mit Süßkartoffelauflauf	
Menü II (Mischkost)		Käse...	
Nachspeise		...	Obst der Saison	Obst der Saison	Vanille-Pudding	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.

✓ = 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.tast-next.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.