



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

8. April

9. April

10. April

11. April

12. April

Vorspeise

Kürbis-Creme-Suppe

a1, f, g, i

Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

Gurkensticks mit Joghurtdip

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

Gemüse-Bulgur

(Paprika, Lauch, Mais, Karotten) mit Emmentaler Käse

✓

a1, f, g, i

Gemüse-Bratlinge

(Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip

✓

a1, c, f, g, i

Menü II
(Mischkost)

Schupfnudeln

(Kartoffelspeise) mit Kompott (Apfel, Birne), Schmelz, Zimt, Zucker

✓

a1, c, g

Hähnchen-Geschnetzeltes

(Hähnchen, Paprika, Zwiebel) mit Spätzle

a1, c, g

Pizza Margherita

mit Tomaten, Mozzarella

✓

a1, g

Bandnudeln mit Lachs

(Nudelgericht) mit Lachswürfel in Dill-Rahmsoße

a1, d, f, g, i

Gemüse-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 Rohkostsalataten 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

	15. April	16. April	17. April	18. April	19. April
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	Chili sin Carne (Bohnen, Mais, Paprika) mit Ciabatta v a1, f, g, i	Möhren-Kichererbsen-Gemüse mit Bulgur und Kräuterjoghurt v a1, f, g, i, k	Vegetarisches Gyros (Soja) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Tomate, Sellerie, Lauch), Knobidip v f, g
Menü II (Mischkost)	Erbsen-Gemüse-Eintopf (Erbsen, Kartoffeln, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen v a1, a2, f, i	Käse-Makkaroni (Nudelgericht) mit Käse v a1, f, g, i	Hähnchenstreifen in Erdnuss-Soße (Huhn) mit Vollkornreis Gemüsestreifen (Karotte, Lauch, Sellerie) a1, f, g, i	Fischstäbchen (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade a1, c, d, f, g, j	Spaghetti Bolognese Spaghetti-Nudeln mit Soße (Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie) v a1, c, 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

22. April

23. April

24. April

25. April

26. April

Vorspeise

Gurkensalat

j

Kartoffel-Gemüsesuppe
(Karotte, Lauch, Sellerie)

f, i

Blattsalat
mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

Paprikasticks mit Joghurtdip

g

Eisbergsalat mit Hausdressing
und Nuss-Mix

e, f, i, j

Menü I
(vegetarisch)

Kartoffeltasche
mit Frischkäse gefüllt,
und Karotten-Gemüse

v

a1, c, g

Dampfnudel
(Mehlspeise)
mit Vanille-Soße

v

a1, g

Gemüse-Lasagne
(Nudelgericht,
mit Käse überbacken)
Karotten, Ebsen, Paprika

v

a1, c,
f, g, i

Gnocchi al Forno
(Kartoffelgericht)
Tomaten,
mit Parmesan überbacken

v

a1, c, f,
g, i

Schnitzel
(vegetarisch)
mit Blumenkohl-Gemüse
und Kartoffeln

v

a1, c, f,
g, i

Menü II
(Mischkost)

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

v

a1, c,
f, g, i

Köttbullar
(Geflügel)
mit Kartoffeln, Rahmsoße
und Preiselbeeren

v

a1, c,
g,
3), 9)

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

v

a1, c

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

v

d, f, g,
i

Bohneneintopf
(grüne Bohnen, Kartoffeln,
Sellerie, Karotten)
mit Vollkornbrötchen

v

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.

v = vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe

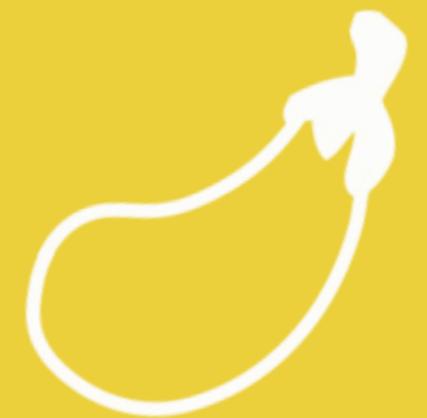
1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärkern
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) gewachst
8) mit Phosphat
9) mit Süßungsmitteln
10) enthält eine Phenylalaninquelle
11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12) konserviert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

29. April

30. April

1. Mai

2. Mai

3. Mai

Vorspeise

Karottensalat

Endiviensalat mit Knoblauch-
dressing u. Nuss-Mix

e, f, i,
j

Blattsalat (grün)
mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i,
j

Bauernsalat
(Paprika, Tomate, Gurke, Feta)

f, g, i, j

Menü I
(vegetarisch)

Spaghetti
(Nudeln, Vollkorn)
mit Tomaten-Paprikasoße



a1, f, i

Gemüse Cous Cous
(Erbsen, Karotten, Paprika)
mit Minzjoghurt



a1, f,
g, i
1)

Feiertag

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



a1, g,
f, i

Rote Linsenbolognese
mit Vollkorn-Penne
(Nudeln)



a1, i, f

Tag der Arbeit

Menü II
(Mischkost)

Linseneintopf
mit Vollkorn-Brötchen



a1, a2,
f, i

Käsespätzle
(Gouda u. Emmentaler Käse)
mit Röstzwiebeln

a1, c,
f, g, i

Curry-Wurst
(Geflügel)
mit knusprigen Kartoffelecken
und Curry-Soße

f, i

Gemüse-Köttbullar
mit Süßkartoffelauflauf



a1, a4,
g

Nachspeise

Obst der Saison

Apfel-Streuselkuchen

a1, c,
g

Vanille-Pudding

g

Obst der Saison

Menü III
(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

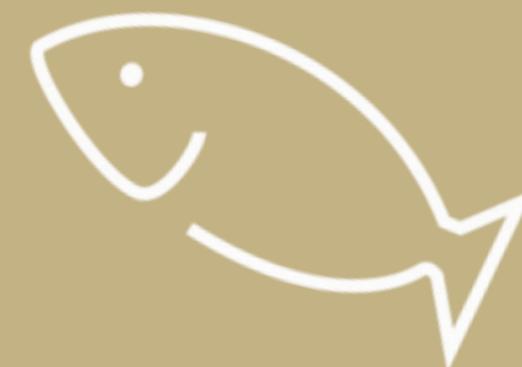
Zusatzstoffe

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.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