

Speiseplan 2. Mai - 27. Mai 2022



Mo

Di

Mi

Do

Fr

	2. Mai	3. Mai	4. Mai	5. Mai	6. Mai
Menü I	Spiral-Nudeln (Vollkorn) mit Tomaten-Paprika-Soße	Gemüse-Bratlinge (Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip	Eier-Nudel (Volle, Vollkorn)	Gemüse-Bulgur (Paprika, Lauch, Mais, Karotten, Erdnüsse) mit Johurdip	Gnocchi (Kartoffelknöden) mit Sahnesoße und Spinat
Menü II	Gemüsebällchen mit Erbsenstampf, Rahmsauce	Schupfnudeln (Kartoffelgericht) mit Schmelz & Kompott (Apfel, Birne)	Pizza Margherita (Tomaten, Mozzarella)	Gulasch (Rind, Paprika, Zwiebel) mit Spätzle	Lachsfilet mit Schwenkgemüse (Karotten, Kohlrabi, Erbsen) und Spiralnudeln (Vollkorn)
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Endiviansalat / Knoblauchdressing</i>	<i>Broccoli-Cremesuppe</i>	<i>Cole Slaw</i>	<i>Blattsalat mit Karottenstreifen/ Dressing</i>	<i>Champignon-Cremesuppe</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schoko-Croissant</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Windbeutel</i>	<i>Obst der Saison</i>

	9. Mai	10. Mai	11. Mai	12. Mai	13. Mai
Menü I	Ravioli (Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt) mit Tomatensoße	Gemüse-Curry mit Vollkorn-Reis (Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch)	Chili sin Carne mit Fladenbrot	Dampfnudel (Mehlspeise) mit Vanillesoße	Gyros mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Sellerie, Lauch, Tomate), Knobidip
Menü II	Vollkorn-Penne mit grünen Erbsen, Bohnen und Kräuter-Rahmsauce	Kartoffel-Tortilla mit Ei, Tomaten, Paprika, Zucchini	Köttbullar (Geflügel) mit Kartoffeln, Rahmsauce und Preiselbeeren	Lachslasagne (Nudelgericht) mit Lachswürfel, Spinat und Mozzarella	Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Tomatensoße
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Chinakohl mit Joghurt-Dressing</i>	<i>Tomatensalat</i>	<i>Gurkensticks mit Quark</i>	<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>Karottensalat</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Apfel-Streusel-Kuchen</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Butterkeks-Creme</i>	<i>Obst der Saison</i>

	16. Mai	17. Mai	18. Mai	19. Mai	20. Mai
Menü I	Tortellini (Nudeln, gefüllt mit Spinat und Ricotta) Käse-Sahne-Soße	Gemüse-Roulade (Weißkraut, Karotten, Lauch, Sellerie) mit Kartoffeln und Rahmsauce	Gefüllte Paprika (mit Bulgur) Kartoffeln, Tomatensoße	Kartoffel-Pilz-Topf (Champignons, Tomatenwürfel, Lauch) mit Käse überbacken	Frühlingsrolle mit WOK-Gemüse, Sweet-Chili-Soße
Menü II	Champignon-Ragout mit Makkaroni	Hähnchenspieß in Erdnusssoße mit Vollkorn-Reis u. Gemüsestreifen (Sellerie, Lauch, Karotte)	Kartoffelpuffer mit Apfelsauce	Fischstäbchen (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade	Linsen-Eintopf mit Vollkornbrötchen
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Maissalat</i>	<i>Endiviansalat mit Knoblauchdressing</i>	<i>Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie) mit Pfannkuchenstreifen</i>	<i>Eisbergsalat mit Hausdressing</i>	<i>Paprikasticks mit Joghurt</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Fruchtojoghurt</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schokoladenpudding</i>	<i>Obst der Saison</i>

	23. Mai	24. Mai	25. Mai	26. Mai	27. Mai
Menü I	Blumenkohl-Knisper-Medaillons mit Süßkartoffelaufbau	Käsespätzle (Gouda u. Emmentaler) mit Röstzwiebeln	Gemüse Cous Cous (Erbsen, Karotten, Paprik) mit Misojoghurt	Feiertag Christi Himmelfahrt	
Menü II	Spaghetti (Vollkorn) und Tomaten-Käse-Soße	Bunte Schupfnudel (Kartoffelgericht) mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl	Backkäse (Käsezubereitung, paniert) mit gebratenem Gemüse (Paprika, Zucchini) und Fladenbrot	Rote Linsensolognese mit Vollkorn-Penne	
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Lachswürfel mit Bandnudeln und Curry-Sahne-Soße	
Vorspeise	<i>Mixsalat / Hausdressing</i>	<i>Rote Beete Salat</i>	<i>Gurkensalat</i>	Bunter Salatteller	
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schoko-Kirsch-Streusel</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Oliven, Feta...)</i>	

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 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

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 Thabendazol
- Sonderkost**
Sonderkost wird entsprechend des oben genannten Speiseplanes bei Gluten-, Lactose- und Fructose-Intoleranz angeboten. Bei Bedarf bitten wir um Kontaktaufnahme unter unserer Servicenummer: 0621-32 69 86 30
Wir beraten Sie gerne. Die Auflistung der verwendeten Ersatzprodukte finden Sie unter www.tastenext.de/files/sonderkost

Lebensmittel-Rettung

Wir tragen dazu bei, dass Lebensmittel vor dem Verfall gerettet werden und nicht im Müll landen. Voraussetzung dafür ist eine vorausschauende Bestellung der Menüs durch unsere "Kunden", die Planungssicherheit, damit auch zu nachhaltigen Wareneinkauf und Essensproduktion garantiert. Darüber hinaus geben wir bereitgestellte, aber nicht abgeholte Speisen an soziale Einrichtungen ab.

[foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)



Zertifizierungen

Die Menülinien 1 und 2 unserer Mittagsverpflegung haben eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurden mit dem nebenstehenden Logo ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, die 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.

Die Speisen enthalten kein Schweinefleisch - ebenso werden in der Herstellung keine aus Schweine erzeugten Produkte verwendet. Die Fleischarten sind, wo Teil des Menüs, dort angegeben. Sonstige Menüs sind vegetarisch (diese mit einem hellgrünen, vegane Speisen mit einem dunkelgrünen V gekennzeichnet).

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, als auch zahlreicher BIO- Erzeugnisse. Die Anforderungen der EG-Öko-VO entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastenext.de/files/bio

Änderungen vorbehalten!



DE-ÖKO-007