

Speiseplan 30. Mai - 24. Juni 2022



Mo

Di

Mi

Do

Fr

	30. Mai	31. Mai	1. Juni	2. Juni	3. Juni
Menü I (vegetarisch)	Klassische Maultaschen (Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat	Eier-Omelett mit Rahmspinat und Kartoffeln	Gemüse-Köttbullar mit Kartoffeln, Rahmsauce und Preiselbeeren	Gnocchi al Forno (Kartoffelgericht, überbacken)	Spaghetti Basilikum (Nudelgericht, Vollkorn) mit Basilikum-Sahne-Soße
Menü II (vollwertig)	Makkaroni (Nudelgericht) mit Spinat-Frischkäse-Soße	Gemüse-Eintopf (Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl ...) mit Vollkornbrötchen	Griechische Reismudeln mit Thunfisch-Soße (Lauch, Karotten, Paprika)	Gegrillte Hähnchenkeule mit Kartoffelecken und Curry-Ketchup	Fisch-Burger (Schollenfilet, Remoulade, Salat, Vollkornbrötchen) mit Mais
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Karottensticks/ Quarkdip</i>	<i>Eisbergsalat Hausdressing</i>	<i>Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie) Backerbsen</i>	<i>Endiviensalat/Knoblauchdressing</i>	<i>Erbsen-Cremesuppe</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Grießpudding</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Apfelplunder</i>	<i>Vanillepudding</i>

	6. Juni	7. Juni	8. Juni	9. Juni	10. Juni
Menü I (vegetarisch)	Feiertag Pflingstmontag	Kaiserschmarrn (Mehlspeise) mit Apfelmus	Paella (Reisgericht) mit Paprika, Karotten, Zucchini	Gemüse-Lasagne (Nudelgericht, mit Käse überbacken) mit Karotten, Erbsen, Paprika	Gemüsefrikadellen mit Paprikareis (Vollkorn) und Tsatsiki
Menü II (vollwertig)		Canneloni (Nudelgericht, gefüllt mit Spinat/Ricotta) mit Tomatensoße und Hartkäse	Spinatklöße (Semmel) mit Champignon-Rahmsauce	Fischfilet Bordelaise (in Kräuterkruste) mit Kartoffeln und Kohlrabi	Hacksteak (Rind) mit Paprikareis (Vollkorn) und Tsatsiki
Menü III		Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise		<i>Brokkoli-Cremesuppe</i>	<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i>	<i>Mixsalat/Rohkost/Hausdressing</i>	<i>Blattsalat/ Hausdressing</i>
Nachspeise		<i>Panna Cotta</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Butterkeks-Creme</i>	<i>Obst der Saison</i>

	13. Juni	14. Juni	15. Juni	16. Juni	17. Juni
Menü I (vegetarisch)	Kartoffeltasche (mit Frischkäse gefüllt) mit Rahmkarotten	Veggie-Burger (Gemüsefrikadelle, Dip, Salat, Brötchen) Cole Slaw	Milchreis mit Zimt und Zucker	Feiertag Fronleichnam	Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln
Menü II (vollwertig)	Spaghetti Bolognese mit vegetarische Hackfleisch-Soße	Spiral-Nudeln (Vollkorn) mit Italienischem Pesto und Tomatenwürfel	Fischragout Lachs & Seelachswürfel mit Reis (Vollkorn) und Dill-Rahm-Soße		Nudelaufguss Vollkornnudeln und Gemüsestreifen (Lauch, Karotten, Sellerie) mit Käse überbacken
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller		Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie) mit Reis</i>	<i>Endiviensalat / mit Knoblauchdressing</i>	<i>Tomatensuppe</i>		<i>Paprikasticks mit Joghurt</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Käsekuchen mit Mandarinen</i>	<i>Obstsalat</i>		<i>Obst der Saison</i>

	20. Juni	21. Juni	22. Juni	23. Juni	24. Juni
Menü I (vegetarisch)	Kartoffel-Bohnen-Eintopf mit Hefgebäck	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken	Maultaschen mit Tomatensoße (Nudelgericht) mit Ballongemüse (Paprika, Karotte, Bohnen, Mais)	Asia-Gemüse-Pfanne Bandnudeln und WOK Gemüse (Chinakohl, Pak Choi, Karotten)	Herzhafte Pfannkuchen (Karotten, Kohlrabi, Zucchini)
Menü II (vollwertig)	Möhren-Kichererbsen-Gemüse mit Bulgur und Minzjoghurt	Backfisch (Seelachsfilet in Knusperpanade) mit Kartoffel- Gurkensalat und Remoulade	Gefüllte Ofenkartoffel mit Champignons, Gemüsewürfel (Karotte, Lauch, Sellerie) mit Kräuter-Frischkäse Dip	Armer Ritter Auflauf (Süßspeise mit Apfel, Rosinen, Mandeln) Vanillesauce	Schnitzel (Geflügel) mit Kartoffel-Gratin
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Chinakohl Joghurt</i>	<i>Champignon-Cremesuppe</i>	<i>Blattsalat Hausdressing</i>	<i>Blumenkohlsuppe</i>	<i>Tomatensalat</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Rote Grütze / Vanillesauce</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Obst der Saison</i>

Änderungen vorbehalten!

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

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

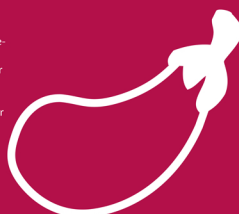
Sonderkost

Sonderkost wird entsprechend des oben
genannten Speiseplans 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
Essenproduktion garantiert. Darüber hinaus
geben wir bereitgestellte, aber nicht
abgeholte Speisen an soziale Einrichtungen
ab.

foodsharing.de



Zertifizierungen

Die Menülinien 1 und 2 unserer
Mittagsverpflegung haben eine DGE-
Zertifizierung erhalten und wurden mit dem
neuerdings bestehenden 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
Schwein 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 den Anforderungen der EG-Öko-
Vo entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in
Bio-Qualität finden Sie im Internet unter
www.tastenext.de/files/bio



DE-ÖKO-007