

Speiseplan 27. Juni - 22. Juli 2022



Mo

Di

Mi

Do

Fr

	27. Juni	28. Juni	29. Juni	30. Juni	1. Juli
Menü I (vegetarisch)	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 Joghurt-Dip	Gnocchi (Kartoffelnocken) mit Sahnesoße und Spinat
Menü II (vollwertig)	Gemüsebällchen mit Erbsenstampf, Rahmsoße	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>Endiviensalat / 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>
	4. Juli	5. Juli	6. Juli	7. Juli	8. Juli
Menü I (vegetarisch)	Ravioli (Nudelstaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt) mit Tomatensoße	Gemüse-Curry mit Reis (Vollkorn, 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 (vollwertig)	Vollkorn-Penne mit grünen Erbsen, Bohnen und Kräuter-Rahmsoße	Kartoffel-Tortilla mit Ei, Tomaten, Paprika, Zucchini	Köttbullar (Geflügel) mit Kartoffeln, Rahmsoße 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>
	11. Juli	12. Juli	13. Juli	14. Juli	15. Juli
Menü I (vegetarisch)	Tortellini (Nudeln, gefüllt mit Spinat und Ricotta) Käse-Sahne-Soße	Gemüse-Roulade (Weißkaut, Karotten, Lauch, Sellerie) mit Kartoffeln und Rahmsoße	Gefüllte Paprika (mit Bulgur) Kartoffeln, Tomatensoße	Kartoffel-Pilz-Topf (Champignons, Tomatenwürfel, Lauch) mit Käse überbacken	Frühlingsrolle mit WDK-Gemüse, Sweet Chili-Soße
Menü II (vollwertig)	Champignon-Ragout mit Makkaroni	Hähnchenspieß in Erdnusssoße mit Reis (Vollkorn), Gemüsestreifen (Sellerie, Lauch, Karotte)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Fischstäbchen (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade	Linseneintopf mit Vollkornbrötchen
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Maissalat</i>	<i>Endiviensalat mit Knoblauchdressing</i>	<i>Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie) mit Pfannkuchenstreifen</i>	<i>Eisbergsalat mit Hausdressing</i>	<i>Paprikasticks mit Joghurt-Dip</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schokoladenpudding</i>	<i>Obst der Saison</i>
	18. Juli	19. Juli	20. Juli	21. Juli	22. Juli
Menü I (vegetarisch)	Blumenkohl-Knusper-Medaillons mit Süßkartoffelauflauf	Käsespätzle (Gouda u. Emmentaler) mit Röstzwiebeln	Gemüse-Cous-Cous (Erbsen, Karotten, Paprik) mit Minzjoghurt	Ratatouille (Gemüse aus Paprika, Aubergine, Zucchini) mit Kartoffelschiffchen	Rote Linsenbolognese mit Vollkorn-Penne
Menü II (vollwertig)	Spaghetti (Vollkorn) und Tomaten-Käse-Soße	Bunte Schupfnudel (Kartoffelgericht) mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl	Backkäse (Käsezubereitung, paniert) mit gebratenem Gemüse (Paprika, Zucchini) und Fladenbrot	Kebab (Döner Art) mit Hühnchen, Tomatenreis, Eisbergsalat, Chinakohl und Knoblauch-Dip	Lachswürfel mit Bandnudeln und Curry-Sahne-Soße
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Mixsalat mit Hausdressing</i>	<i>Rote Beete Salat</i>	<i>Gurkensalat</i>	<i>Kürbis-Cremesuppe</i>	<i>Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Oliven, Feta ...)</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schoko-Kirsch-Streusel</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Vanille-Pudding</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 Pecanüsse*,
 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*

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 Glutten-, Laktose- 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

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 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 den Anforderungen der EG-Öko-VO entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastentext.de/files/bio



DE-ÖKO-007



* und daraus gewonnene Erzeugnisse