



# Dein Speiseplan

## Mo

## Di

## Mi

## Do

## Fr

3. Juni

4. Juni

5. Juni

6. Juni

7. Juni

	3. Juni	4. Juni	5. Juni	6. Juni	7. Juni
<b>Vorspeise</b>	Kürbis-Creme-Suppe a1, f, g, i	Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix e, f, i, j	Gurkensticks mit Joghurdip g	Mixsalat mit Dressing und Nuss-Mix e, f, i, j	Tomatensuppe f, i
<b>Menü I (vegetarisch)</b>	<b>Spirelli</b> Vollkornnudeln mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Tomatensoße und Käse a1, f, i, g	<b>Gnocchi</b> (Kartoffelnocken) mit Basilikumsoße a1, c, f, g, i	<b>Eier-Omelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln a1, c, f, g, i	<b>Gemüse-Bulgur</b> (Paprika, Lauch, Mais, Karotten) mit Emmentaler Käse a1, f, g, i	<b>Gemüse-Bratlinge</b> (Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip a1, c, f, g, i
<b>Menü II (Mischkost)</b>	<b>Schupfnudeln</b> (Kartoffelspeise) mit Kompott (Apfel, Birne), Schmelz, Zimt, Zucker a1, c, g	<b>Hähnchen-Geschnetzeltes</b> (Hähnchen, Paprika, Zwiebel) mit Spätzle a1, c, g	<b>Pizza Margherita</b> mit Tomaten, Mozzarella a1, g	<b>Bandnudeln mit Lachs</b> (Nudelgericht) mit Lachswürfel in Dill-Rahmsoße a1, d, f, g, i	<b>Gemüse-Maultaschen</b> (Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat a1, c, f, g, i, j
<b>Nachspeise</b>	Obst der Saison	Schokopudding g	Obst der Saison	Gries-Pudding a1, g	Obst der Saison
<b>Menü III (Salatteller)</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>

### 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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

10. Juni

11. Juni

12. Juni

13. Juni

14. Juni

	10. Juni	11. Juni	12. Juni	13. Juni	14. Juni
<b>Vorspeise</b>	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>
<b>Menü I (vegetarisch)</b>	<b>Ravioli</b> (Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt)   Tomatensoße <small>v</small> <small>a1, f, g, i</small>	<b>Kürbis-Kartoffelgemüse</b> mit Fetakäse überbacken <small>v</small> <small>a1, f, g, i</small>	<b>Chili sin Carne</b> (Bohnen, Mais, Paprika) mit Ciabatta <small>v</small> <small>a1, f, g, i</small>	<b>Möhren-Kichererbsen-Gemüse</b> mit Bulgur und Kräuterjoghurt <small>v</small> <small>a1, f, g, i, k</small>	<b>Vegetarisches Gyros</b> (Soja) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Tomate, Sellerie, Lauch), Knobidip <small>v</small> <small>f, g</small>
<b>Menü II (Mischkost)</b>	<b>Erbsen-Gemüse-Eintopf</b> (Erbsen, Kartoffeln, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen <small>v</small> <small>a1, a2, f, i</small>	<b>Käse-Makkaroni</b> (Nudelgericht) mit Käse <small>v</small> <small>a1, f, g, i</small>	<b>Hähnchenstreifen in Erdnuss-Soße</b> (Huhn) mit Vollkornreis   Gemüsestreifen (Karotte, Lauch, Sellerie) <small>a1, f, g, i</small>	<b>Fischstäbchen</b> (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade <small>a1, c, d, f, g, j</small>	<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti-Nudeln mit Soße (Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie) <small>v</small> <small>a1, c, g</small>
<b>Nachspeise</b>	Obst der Saison	Joghurt / Rote Grütze <small>g</small>	Obst der Saison	Vanille-Pudding <small>g</small>	Obst der Saison
<b>Menü III (Salatteller)</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>

**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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

## Mo

## Di

## Mi

## Do

## Fr

17. Juni

18. Juni

19. Juni

20. Juni

21. Juni

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](http://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 ange-  
geben. Sonstige Menüs sind vegetarisch.

Wir möchten dazu beitragen, dass Lebensmittel  
vor dem Verfall gerettet werden und nicht im  
Müll landen. Bereitgestellte, aber nicht abge-  
holte 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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

**Mo**

**Di**

**Mi**

**Do**

**Fr**

24. Juni

25. Juni

26. Juni

27. Juni

28. Juni

Vorspeise

Karottensalat

Endiviensalat mit Knoblauchdressing u. Nuss-Mix

Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Lauch, Sellerie)

Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix

Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Feta)

Menü I (vegetarisch)

**Spaghetti**  
(Nudeln, Vollkorn) mit Tomaten-Paprikasoße

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

**Gemüse-Curry**  
(Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkorn-Reis

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

**Rote Linsenbolognese**  
mit Vollkorn-Penne (Nudeln)

Menü II (Mischkost)

**Linseneintopf**  
mit Vollkorn-Brötchen

**Käsespätzle**  
(Gouda u. Emmentaler Käse) mit Röstzwiebeln

**Backfisch**  
(Schollenfilet in Knusperpanade) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade

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

**Gemüse-Köttbullar**  
mit Süßkartoffelauflauf

Nachspeise

Obst der Saison

Apfel-Streuselkuchen

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 Erdnüsse\*  
 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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

## Mo

## Di

## Mi

## Do

## Fr

1. Juli

2. Juli

3. Juli

4. Juli

5. Juli

Vorspeise

Kürbis-Creme-Suppe

a1, f, g, i

Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

Gurkensticks mit Joghurdip

g

Mixsalat mit Dressing und Nuss-Mix

e, i, j

Tomatensuppe

f, i

Menü I  
(vegetarisch)

**Spirelli**

Vollkornnudeln mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Tomatensoße und Käse

v

a1, f, i, g

**Gnocchi**

(Kartoffelnocken) mit Basilikumsoße

v

a1, c, f, g, i

**Eier-Omelett**

mit Rahmspinat und Kartoffeln

v

a1, c, f, g, i

**Gemüse-Bulgur**

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

v

a1, f, g, i

**Gemüse-Bratlinge**

(Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip

v

a1, c, f, g, i

Menü II  
(Mischkost)

**Kaiserschmarrn**

(Mehlspeise) mit Apfelmus

v

a1, c, g

**Hähnchen-Geschnetzeltes**

(Hähnchen, Paprika, Zwiebel) mit Spätzle

v

a1, c, g

**Pizza Margherita**

mit Tomaten, Mozzarella

v

a1, g

**Bandnudeln mit Lachs**

(Nudelgericht) mit Lachswürfel in Dill-Rahmsoße

v

a1, d, f, g, i

**Gemüse-Maultaschen**

(Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat

v

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.

v = 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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

## Mo

## Di

## Mi

## Do

## Fr

8. Juli

9. Juli

10. Juli

11. Juli

12. Juli

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

✓  
a1, f, g, i

**Kürbis-Kartoffelgemüse**  
mit Fetakäse überbacken

✓  
a1, f, g, i

**Chili sin Carne**

(Bohnen, Mais, Paprika) mit Ciabatta

✓  
a1, f, g, i

**Möhren-Kichererbsen-Gemüse**  
mit Bulgur und Kräuterjoghurt

✓  
a1, f, g, i, k

**Vegetarisches Gyros**

(Soja) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Tomate, Sellerie, Lauch), Knobidip

✓  
f, g

Menü II  
(Mischkost)

**Erbsen-Gemüse-Eintopf**  
(Erbsen, Kartoffeln, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen

✓  
a1, a2, f, i

**Käse-Makkaroni**  
(Nudelgericht) mit Käse

✓  
a1, f, g, i

**Hühner-Frikassée**  
(Huhn) mit Erbsen-Gemüse, Vollkornreis

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)

✓  
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.

✓ = 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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

## Mo

## Di

## Mi

## Do

## Fr

	15. Juli	16. Juli	17. Juli	18. Juli	19. Juli
<b>Vorspeise</b>	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
<b>Menü I (vegetarisch)</b>	<b>Kartoffeltasche</b> mit Frischkäse gefüllt, und Karotten-Gemüse v a1, c, g	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker v g	<b>Gemüse-Lasagne</b> (Nudelgericht, mit Käse überbacken) Karotten, Ebsen, Paprika v a1, c, f, g, i	<b>Gnocchi al Forno</b> (Kartoffelgericht) Tomaten, mit Parmesan überbacken v a1, c, f, g, i	<b>Schnitzel</b> (vegetarisch) mit Blumenkohl-Gemüse und Kartoffeln v a1, c, f, g, i
<b>Menü II (Mischkost)</b>	<b>Tortellini</b> (Nudeln, gefüllt mit Spinat und Ricotta) Käse-Sahne-Soße v a1, c, f, g, i	<b>Schnitzel</b> (Geflügel) mit Kartoffel-Gratin a1, c, g,	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus v a1, c	<b>Fischfilet</b> (Rotbarsch) mit buntem Linsengemüse (Karotten, Lauch, Kartoffel) d, f, g, i	<b>Bohneneintopf</b> (grüne Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Karotten) mit Vollkornbrötchen v a1, a2, f, i
<b>Nachspeise</b>	Schoko-Pudding g	Obst der Saison	Mini-Windbeutel a1, c, g	Obst der Saison	Gries-Pudding a1, g
<b>Menü III (Salatteller)</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>

### 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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

**Mo**

**Di**

**Mi**

**Do**

**Fr**

	22. Juli	23. Juli	24. Juli	25. Juli	26. Juli
<b>Vorspeise</b>	Karottensalat	Endiviensalat mit Knoblauch-dressing u. Nuss-Mix	Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Lauch, Sellerie)	Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix	Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Feta)
<b>Menü I (vegetarisch)</b>	<b>Spaghetti</b> (Nudeln, Vollkorn) mit Tomaten-Paprikasoße	<b>Gemüse Cous Cous</b> (Erbsen, Karotten, Paprika) mit Minzjoghurt	<b>Gemüse-Curry</b> (Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkorn-Reis	<b>Canneloni</b> (Nudelgericht, gefüllt mit Spinat/ Dill, Tomaten)	<b>Rote Linsen</b>
<b>Menü II (Mischkost)</b>	<b>Linseneintopf</b> mit Vollkorn-Brötchen	<b>Käsespätzle</b> (Gouda u. Emmentaler Käse) mit Röstzwiebeln	<b>Backfisch</b> (Schollenfilet in Knusperpanade) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	<b>Erbsenstumpf</b> mit Erbsen-Möhrengemüse	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit Süßkartoffelauflauf
<b>Nachspeise</b>	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen	Obst der Saison	Vanille-Pudding	Obst der Saison
<b>Menü III (Salatteller)</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>



**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 Erdnüsse\*
- 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](http://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.