

Speiseplan 25.7.-19.8. 2022

Mo

Di

Mi

Do

Fr

	25.Juli	26.Juli	27.Juli	28.Juli	29.Juli
Menü I (vegetarisch)	Klassische Maultaschen (Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat	Eier-Omelett mit Rahmspinat und Kartoffeln	Gemüse-Köttbullar (vegetarisch) mit Kartoffeln, Rahmsoße und Preiselbeeren	Gnocchi al Forno (Kartoffelgericht, überbacken)	Spaghetti Basilikum (Nudelgericht, Vollkorn) mit Basilikum-Sahne-Soße
Menü II	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>Endiviansalat/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>

	1.August	2.August	3.August	4.August	5.August
Menü I (vegetarisch)	Käse-Makkaroni (vegetarisch) Nudelgericht, Käse,	Kaiserschmarrn (Mehlspeise) mit Apfelmus	Paella (veggie) (Reisgericht, Paprika, Karotten, Zucchini)	Gemüse-Lasagne (Nudelgericht mit Käse überbacken) mit Karotten, Ebsen, Paprika	Gemüsefrikadellen mit Paprikareis (Vollkorn) und Tsatsiki
Menü II	Linsengemüse mit Spätzle (Nudeln)	Canneloni (Nudelgericht, gefüllt mit Spinat/ Ricotta) mit Tomatensoße und Hartkäse	Spinatklöße (Semmel) mit Champignon-Rahmsoße	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	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Blattsalat Hausdressing</i>	<i>Brokkoli-Cremesuppe</i>	<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i>	<i>Mixsalat/Rohkost/Hausdressing</i>	<i>Blattsalat/ Hausdressing</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Panna Cotta</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Butterkeks-Creme</i>	<i>Obst der Saison</i>

	8.August	9.August	10.August	11.August	12.August
Menü I (vegetarisch)	Spaghetti Bolognese (vegetarisch) mit Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie	Veggie-Burger (Gemüsefrikadelle, Dip, Salat, Brötchen) mit Cole Slaw	Milchreis mit Zimt und Zucker	Kürbis-Kartoffelgemüse (mit Fetakäse überbacken)	Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln
Menü II	Kartoffeltasche (mit Frischkäse gefüllt) mit Rahmkarotten	Spiral-Nudeln (Vollkorn) mit Italienischem Pesto und Tomatenwürfel	Fischragout Lachs & Seelachswürfel mit Reis (Vollkorn) und Dill-Rahm-Soße	Currywurst (Geflügel) mit knusprigen Kartoffelecken, Currysoße	Nudelauflauf Vollkornnudeln und Gemüsestreifen (Lauch, Karotten, Sellerie) mit Käse überbacken
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie) mit Reis</i>	<i>Endiviansalat / mit Knoblauchdressing</i>	<i>Tomatensuppe</i>	<i>Gurkensalat</i>	<i>Paprikasticks mit Joghurdip</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Käsekuchen mit Mandarinen</i>	<i>Obstsalat</i>	<i>Himbeer-Sahne-Schnitte</i>	<i>Obst der Saison</i>

	15.August	16.August	17.August	18.August	19.August
Menü I (vegetarisch)	Kartoffel-Bohnen-Eintopf mit Hefegebäck	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin Käse überbacken	Maultaschen mit Tomatensoße (Nudelgericht) mit Balkangemüse (Paprika, Karotte, Bohnen, Mais)	Asia-Gemüse-Pfanne Bandnudeln und WOK Gemüse (Chinakohl, Pak Choi, Karotten)	Herzhafte Pfannkuchen mit Gemüseragout (Karotten, Kohlrabi, Zucchini)
Menü II	Möhren-Kichererbsen-Gemüse mit Bulgur und Minzjoghurt	Backfisch (Seelachfilet in Knusperpanade) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	gefüllte Ofenkartoffel (Champignons, Gemüsebrunsoße) Kräuterquark-Dip	Armer Ritter Auflauf (Süßspeise mit Apfel, Rosinen, Mandeln) dazu Vanillesoße	Schnitzel (Geflügel) mit Kartoffel-Gratin
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Chinakohl Joghurdressing</i>	<i>Champignon-Cremesuppe</i>	<i>Blattsalat Hausdressing</i>	<i>Blumenkohlcremesuppe</i>	<i>Tomatensalat</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Rote Grütze Vanillesoße</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Obst der Saison</i>

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*

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 möchten dazu beitragen, dass Lebensmittel vor dem Verfall gerettet werden und nicht im Müll landen. Bereitgestellte, aber nicht abgeholte Speisen werden an soziale Einrichtungen oder andere Personen abgeben.

Die Menülinie I unserer Mittagsverpflegung (grau hinterlegt) hat eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde 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.

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

Die Speisen enthalten kein Schweinefleisch - ebenso werden in der Herstellung keine aus Schweinen erzeugten Produkte verwendet. Die Fleischarten sind, wo Teil des Menüs, dort angegeben. Sonstige Menüs sind vegetarisch.