

# Speiseplan 13. September - 8. Oktober 2021



Mo

Di

Mi

Do

Fr

	13. September	14. September	15. September	16. September	17. September
Menü I	<b>Kartoffel-Bohnen-Eintopf</b> mit Hefengebäck	<b>Backfisch</b> (Seelachsfilet in Knusperpanade) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	<b>Asia-Gemüse-Pfanne</b> mit Hähnchenspieß, Bandnudeln und WOK Gemüse (Chinakohl, Pak Choi, Karotten)	<b>Maultaschen-Geschnetzeltes</b> (Nudelgericht) mit Gemüse (Champignon, Paprika, Lauch)	<b>Schnitzel</b> (Geflügel) mit Kartoffel-Gratin
Menü II (Vegetarisch)	<b>Möhren-Kichererbsen-Gemüse</b> mit Bulgur und Minzjoghurt	<b>Blumenkohl-Kartoffel-Gratin</b> Käse überbacken	<b>Ofenkartoffel mit Champignons</b> mit Kräuter-Frischkäse Dip	<b>Armer Ritter Auflauf</b> (Süßspeise mit Apfel, Rosinen, Mandeln) dazu Vanillesoße	<b>Herzhafte Pfannkuchen</b> mit Gemüseragout (Karotten, Kohlrabi, Zucchini)
Menü III	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>
Vorspeise	<i>Chinakohl Joghurt Dressing</i>	<i>Champignon-Cremesuppe</i>	<i>Blattsalat Hausdressing</i>	<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i>	<i>Tomatensalat</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Rote Grütze   Vanillesoße</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Käsekuchen mit Mandarinen</i>	<i>Obst der Saison</i>

	20. September	21. September	22. September	23. September	24. September
Menü I	<b>Spiral-Nudeln</b> (Vollkorn) mit Tomaten-Paprika-Soße	<b>Gemüse-Bratlinge</b> (Kartoffel, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip	<b>Eier-Schinken-Nudel</b> (Geflügel, Vollkorn)	<b>Gulasch</b> (Rind, Paprika, Zwiebel) mit Spätzle	<b>Lachslasagne</b> (Nudelgericht) mit Lachswürfeln, Spinat und Mozzarella
Menü II (Vegetarisch)	<b>Linseneintopf</b> mit Vollkornbrötchen	<b>Schupfnudeln</b> (Kartoffelgericht) mit Schmelz & Kompott (Apfel, Birne)	<b>Pizza Margherita</b> (Tomaten, Mozzarella)	<b>Champignonragout</b> mit Makkaroni	<b>Gemüse-Bulgur</b> (Paprika, Lauch, Mais, Erdnüsse und Emmentaler)
Menü III	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>
Vorspeise	<i>Endiviensalat / Knoblauchdressing</i>	<i>Cole Slaw</i>	<i>Lauchcremesuppe</i>	<i>Blattsalat mit Karottenstreifen/ Dressing</i>	<i>Kartoffelsuppe</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schoko-Croissant</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Windbeutel</i>	<i>Obst der Saison</i>

	27. September	28. September	29. September	30. September	1. Oktober
Menü I	<b>Ravioli</b> (Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt) mit Tomatensoße	<b>Gemüse-Curry</b> mit Reis (Vollkorn, Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch)	<b>Hühner Frikassée</b> (Hähnchen, Erbsen, Zwiebel, Spargelstücker) in heller Soße mit Reis (Vollkorn)	<b>Lachsfilet</b> mit Schwenkgemüse (Karotten, Kohlrabi, Erbsen) und Spinalnudeln (Vollkorn)	<b>Chili con Carne</b> (Rind) mit Fladenbrot
Menü II (Vegetarisch)	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus	<b>Kartoffel-Tortilla</b> mit Ei, Tomaten, Paprika, Zucchini	<b>Vegetarische Enchiladas</b> (Mais, Kidneybohnen, Paprika) Käse überbacken, Sauerrahm	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker	<b>Gefüllte Zucchini</b> mit Kartoffeln und Tomatensoße
Menü III	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>
Vorspeise	<i>Chinakohl mit Joghurt-Dressing</i>	<i>Erbsen-Cremesuppe</i>	<i>Tomatensalat</i>	<i>Broccoli-Cremesuppe</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>

	4. Oktober	5. Oktober	6. Oktober	7. Oktober	8. Oktober
Menü I	<b>Tortellini</b> (Nudeln, gefüllt mit Spinat und Ricotta) Käse-Sahne-Soße	<b>Nussige Pute</b> mit Reis (Vollkorn) Karotten, Lauch, Paprika	<b>Gefüllte Paprika</b> (mit Rinder-Hackfleisch und Bulgur) Kartoffeln, Tomatensoße	<b>Fischstäbchen</b> (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade	<b>Frühlingsrolle(veggie)</b> mit WOK-Gemüse, Sweet Chilisöße
Menü II (Vegetarisch)	<b>Gnocchi</b> (Kartoffelknocken) mit Sahnesoße und Spinat	<b>Gemüse-Roulade</b> (Weißkraut, Karotten, Lauch, Sellerie) mit Kartoffeln und Rahmsöße	<b>Vollkorn-Penne</b> mit grünen Erbsen, Bohnen und Pesto	<b>Kartoffel-Pilz-Topf</b> (Champignons, Tomatenwürfel, Lauch) mit Käse überbacken	<b>Gemüsebällchen</b> mit Erbsenstampf, Rahmsöße
Menü III	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>
Vorspeise	<i>Champignon-Cremesuppe</i>	<i>Endiviensalat / mit Knoblauchdressing</i>	<i>Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie) mit Pfannkuchenstreifen</i>	<i>Maissalat</i>	<i>Gurkensticks mit Quark</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Fruchtojoghurt</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schokoladenpudding</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- 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 abgegeben.



Die Menülinien 1 und 2 unserer Mittagsverpflegung (grau hinterlegt) haben eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurden mit dem nebenstehen-den 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.

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](http://www.tastentext.de/files/bio)



DE-ÖKO-007

