



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

11. September

12. September

13. September

14. September

15. September

Vorspeise

Karottensalat

Endiviensalat mit Knoblauchdressing u. Nuss-Mix

Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie)

Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix

Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Feta)

Menü I (vegetarisch)

Kartoffel-Bohnen-Eintopf mit Vollkornbrötchen

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

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

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

Rote Linsenbolognese mit Vollkorn-Penne (Nudeln)

Menü II (vollwertig)

Spaghetti (Nudeln, Vollkorn) mit Tomaten-Paprikasoße

Käsespätzle (Gouda u. Emmentaler Käse) mit Röstzwiebeln

Backfisch (Seelachfilet in Knusperpanade) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade

Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelstampf, Erbsen & Möhren

Blumenkohl-Knuspermedaillons 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 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

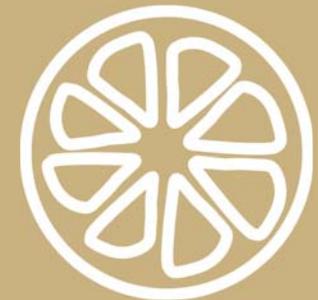
- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßige Verzehre abführend wirken
- 12) konserviert mit Thiabendazol

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnissen die den Anforderungen der EG-Öko-VO entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tast-next.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 Vorspeise und Nachspeise, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

www.tastnext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

18. September

19. September

20. September

21. September

22. September

	18. September	19. September	20. September	21. September	22. September
Vorspeise	Kartoffelsuppe f, i	Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix e, f, i, j	Gurkensticks mit Joghurdip g	Mixsalat mit Dressing und Nuss-Mix f, i, j	Tomatensuppe f, i
Menü I (vegetarisch)	Nudelauf Vollkornnudeln und Gemüsestreifen (Lauch, Karotten, Sellerie) mit Käse überbacken 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 (vollwertig)	Kaiserschmarrn (Mehlspeise) mit Apfelmus V a1, c, g	Fischlasagne (Nudelgericht) mit Lachswürfel, Spinat und Mozzarella a1, c, d, f, g, i	Pizza Margherita mit Tomaten, Mozzarella V a1, g	Hähnchen-Geschnetzeltes (Hähnchen, Paprika, Zwiebel) mit Spätzle a1, c, g	Gemüse-Maultaschen (Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat V a1, c, f, g, i, j
Nachspeise	Obst der Saison	Rote Grütze Vanillesoße 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 = Glühenthaltiges 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 Erzeugnissen die den Anforderungen der EG-Öko-VO entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tasteneck.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 Vorspeise und Nachspeise, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

www.tasteneck.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

	25. September	26. September	27. September	28. September	29. September
Vorspeise	Chinakohl mit Joghurt-Dressing und Nuss-Mix <small>f, g, i, j</small>	Tomatensalat <small>f, i, j</small>	Karottensticks mit Quarkdip <small>g</small>	Gemüsebrühe (Karotten, Sellerie, Lauch) <small>a1, c, f, g, i</small>	Mixsalat mit Dressing und Nuss-Mix <small>e, f, i, j</small>
Menü I (vegetarisch)	Ravioli (Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt) Tomatensoße <small>a1, f, g, i</small> ✓	Kürbis-Kartoffelgemüse mit Fetakäse überbacken <small>a1, f, g, i</small> ✓	Chili sin Carne (Bohnen, Mais, Paprika) mit Ciabatta <small>a1, f, g, i</small> ✓	Möhren-Kichererbsen-Gemüse mit Bulgur und Kräuterjoghurt <small>a1, f, g, i</small> ✓	Vegetarisches Gyros mit Zwiebel, Tomaten-Reis, Knobidip <small>f, g</small> ✓
Menü II (vollwertig)	Gemüse-Eintopf (Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen <small>a1, a2, f, i</small> ✓	Käse-Makkaroni (Nudelgericht, vegetarisch) mit Käse <small>a1, f, g, i</small> ✓	Hühner-Frikassèe (Huhn) mit Reis, Erbsen, Karotten <small>a1, f, g, i</small>	Fischstäbchen (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade <small>a1, c, d, f, g, j</small>	Spaghetti Bolognese (vegetarisch) (Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie) <small>a1, c, g</small> ✓
Nachspeise	Obst der Saison	Joghurt/ Rote Grütze <small>g</small>	Obst der Saison	Vanille-Pudding <small>g</small>	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 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 Erzeugnissen die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tast-next.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.tastnext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

2. Oktober

3. Oktober

4. Oktober

5. Oktober

6. Oktober

Vorspeise

Gurkensalat

j

Menü I
(vegetarisch)

Kartoffeltasche
mit Frischkäse gefüllt,
und Rahmkarotten

✓

a1, c, f,
g, i

Feiertag

Gemüse-Lasagne
(Nudelgericht,
mit Käse überbacken)
Karotten, Ebsen, Paprika

✓

a1, c,
f, g, i

Gnocchi al Forno
(Kartoffelgericht)
Tomaten,
mit Parmesan überbacken

✓

a1, c, f,
g, i

Herzhafte Pfannkuchen
mit Gemüseragout
(Karotten, Kohlrabi, Zucchini)

✓

a1, c, f,
g, i

Menü II
(vollwertig)

Tortellini
(Nudeln, gefüllt
mit Spinat und Ricotta)
Käse-Sahne-Soße

✓

a1, c,
f, g, i

Tag der
Deutschen Einheit

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

✓

a1, c

Fischfilet
mit Schwenkgemüse
(Karotten, Kohlrabi, Erbsen) |
Spiralnudeln (Vollkorn)

✓

a1, d, f,
g, i

Linteneintopf
mit Vollkornbrötchen

✓

a1, a2,
f, i

Nachspeise

Mini-Windbeutel

a1, c, g

Schoko-Pudding

g

Obst der Saison

Gries-Pudding

a1, g

Menü III
(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 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 Erzeugnissen 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

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