Dein Speiseplan

	Mo 4. November		Di 5. November		Mi 6. November		Do 7. November		Fr 8. November	
Vorspeise	Gurkensalat	j	Kartoffel-Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie)	f, i	Blattsalat mit Dressing und Nuss-Mix	e, f, i, j	Bunter Linsensalat	i,j	Eisbergsalat mit Hausdressing und Nuss-Mix	e, f, i, j
Menü I **(vegetarisch)**	**Kartoffeltasche** mit Frischkäse gefüllt, und Karotten-Gemüse	V a1, c, g	**Milchreis** mit Zimt und Zucker	V a1, g	**Gemüse-Lasagne** (Nudelgericht mit Rinderhack und überbackenen Käse 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	**Schnitzel** (Geflügel) mit Kartoffeln, Rahmsoße und Preiselbeeren	a1, c, g, 3), 9)	**Kartoffelpuffer** mit Apfelmus	V a1, c	**Fischfilet** (Rotbarsch) mit Risotto und Ratatouille-Gemüse (Paprika, Aubergine, Zuccini)	d, f, i	**Bohnen-Eintopf** (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 Rohkostsalalaten 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) enthalt 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.taste-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.tastenext.de

Dein Speiseplan

	Mo 11. November	Di 12. November	Mi 13. November	Do 14. November	Fr 15. November
Vorspeise	Endiviensalat mit Knoblauch-dressing u. Nuss-Mix (e, f, i, j)	Karottensalat	Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Lauch, Sellerie) (f, i)	Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix (e, f, i, j)	Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Feta) (f, g, i, j)
Menü I (vegetarisch)	**Gemüsebällchen** (Kartoffel, Karotten, Paprika) mit Hummus (Kichererbsendip) (a1, f, , g, i)	**Spaghetti** (Nudeln, Vollkorn) mit Tomaten-Paprikasoße (a1, f, i)	**Gemüse-Curry** (Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkorn-Reis (f, i, a1, g)	**Canneloni** (Nudelgericht, gefüllt mit Spinat/ Ricotta) | Tomatensoße und Hartkäse (a1, g, f, i)	**Rote Linsenbolognese** mit Vollkorn-Penne (Nudeln) (a1, i, f)
Menü II (Mischkost)	**Käsespätzle** (Gouda u. Emmentaler Käse) mit Röstzwiebeln (a1, c, f, g, i)	**Linseneintopf** mit Vollkornbrötchen (a1, a2, f, i)	**Fisch-Nuggets** (Seelachs in Backteig) mit Kartoffelsalat und Remoulade (a1, c, d, f, g, j)	**Bratwurst** (Geflügel) mit Kartoffelstampf und Apfel-Rotkohl (a1, f, i)	**Frühlingsrolle** mit Wok-Gemüse (Sprossen, Lauch, Karotte) und Sweet-Chilli-Soße (a1, f, i, k)
Nachspeise	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen (a1, c, 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 Rohkostsalalaten 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) enthalt 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.taste-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.

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

Dein Speiseplan

	Mo 18. November		Di 19. November		Mi 20. November		Do 21. November		Fr 22. November	
Vorspeise	Kürbis-Creme-Suppe	a1, f, g, i	Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix	e, f, i, j	Gurkensticks mit Joghurtdip	g	Mixsalat mit Dressing und Nuss-Mix	e, f, i, j	Tomatensuppe	f, i
Menü I **(vegetarisch)**	**Spirelli** Vollkornnudeln mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zuchini, Aubergine) 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	**Spinat-Semmel-Knödel** mit Rahm-Champignons	V a1, c, f, g, i	**Gemüse-Bratlinge** (Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip	V a1, c, f, g, i
Menü II **(Mischkost)**	**Armer-Ritter-Auflauf** (Hefegebäck, Apfel, Mandel,Ei) mit Vanille-Soße	V a1, c, g	**Hähnchen-Geschnetzeltes** (Hähnchen, Paprika, Zwiebel) mit Schupfnudeln	a1, c, g	**Pizza Margherita** mit Tomaten, Mozzarella	V a1, g	**Bandnudeln mit Lachs** (Nudelgericht) mit Lachswürfel in Dill-Rahmsoße	a1, d, f, g, i	**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 Rohkostsalalaten 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) enthalt 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.taste-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.tastenext.de

Dein Speiseplan

	Mo 25. November		Di 26. November		Mi 27. November		Do 28. November		Fr 29. November	
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	V a1, f, g, i	**Kürbis-Kartoffelgemüse** mit Fetakäse überbacken	V a1, f, g, i	**Chili sin Carne** (Bohnen, Mais, Paprika) mit Ciabatta	V a1, f, g, i	**Möhren-Kichererbsen-Gemüse** mit Bulgur und Kräuterjoghurt	V a1, f, g, i, k	**Spaghetti Bolognese** Spaghetti-Nudeln mit Soße (Tomaten,Tofu, Karotten, Sellerie)	V f, g
Menü II (Mischkost)	**Erbsen-Gemüse-Eintopf** (Erbsen, Kartoffeln, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen	V a1, a2, f, i	**Hähnchenstreifen in Erdnuss-Soße** mit Vollkorn-Reis und Gemüse-streifen (Karotte, Lauch. Sellerie)	a1, e, g	**Käse-Makkaroni** (Nudelgericht) mit Käse	V a1, f, g, i	**Fischstäbchen** (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade	a1, c, d, f, g, j	**Gyros** (Soja / vegetarisch) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Tomate, Sellerie, Lauch), Knobidip	V 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 Rohkostsalalaten 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) enthalt 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

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

Dein Speiseplan

	Mo 2. Dezember		Di 3. Dezember		Mi 4. Dezember		Do 5. Dezember		Fr 6. Dezember	
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	a1, c, g, 3), 9)	**Kartoffelpuffer** mit Apfelmus	V a1, c	**Fischfilet** (Rotbarsch) mit buntem Linsengemüse (Karotten, Lauch, Kartoffel)	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 Rohkostsalalaten 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

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

Dein Speiseplan

	Mo 9. Dezember		Di 10. Dezember		Mi 11. Dezember		Do 12. Dezember		Fr 13. Dezember	
Vorspeise	Karottensalat		Endiviensalat mit Knoblauch-dressing u. Nuss-Mix	e, f, i, j	Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Lauch, Sellerie)	f, i	Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix	e, f, i, j	Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Feta)	f, g, i, j
Menü I (vegetarisch)	**Gemüsebällchen** (Kartoffel, Karotten, Paprika) mit Hummus (Kichererbsendip)	V a1, f, , g, i	**Spaghetti** (Nudeln, Vollkorn) mit Tomaten-Paprikasoße	V a1, f, i	**Gemüse-Curry** (Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkorn-Reis	V f, i, a1, g	**Canneloni** (Nudelgericht, gefüllt mit Spinat/ Ricotta) | Tomatensoße und Hartkäse	V a1, g, f, i	**Rote Linsenbolognese** mit Vollkorn-Penne (Nudeln)	V a1, i, f
Menü II (Mischkost)	**Käsespätzle** (Gouda u. Emmentaler Käse) mit Röstzwiebeln	V a1, c, f, g, i	**Linseneintopf** mit Vollkornbrötchen	a1, a2, f, i	**Fisch-Nuggets** (Seelachs in Backteig) mit Kartoffelsalat und Remoulade	a1, c, d, f, g, j	**Curry-Wurst** (Geflügel) mit Kartoffelecken	a1, f, i	**Frühlingsrolle** mit Wok-Gemüse (Sprossen, Lauch, Karotte) und Sweet-Chilli-Soße	V a1, f, i, k
Nachspeise	Obst der Saison		Apfel-Streuselkuchen	a1, c, 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 Rohkostsalalaten 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) enthalt 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.taste-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.

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

Dein Speiseplan

	Mo 16. Dezember		Di 17. Dezember		Mi 18. Dezember		Do 19. Dezember		Fr 20. Dezember	
Vorspeise	Kürbis-Creme-Suppe	a1, f, g, i	Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix	e, f, i, j	Gurkensticks mit Joghurtdip	g	Mixsalat mit Dressing und Nuss-Mix	e, f, i, j	Tomatensuppe	f, i
Menü I **(vegetarisch)**	**Spirelli** Vollkornnudeln mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zuchini, 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	**Spinat-Semmel-Knödel** mit Rahm-Champignons	V a1, c, f, g, i	**Gemüse-Bratlinge** (Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip	V a1, c, f, g, i
Menü II **(Mischkost)**	**Schupfnudeln** (Kartoffelspeise) mit Kompott (Apfel, Birne), Schmelz, Zimt, Zucker	V a1, c, g	**Hähnchen-Geschnetzeltes** (Hähnchen, Paprika, Zwiebel) mit Schupfnudeln	a1, c, g	**Pizza Margherita** mit Tomaten, Mozzarella	V a1, g	**Bandnudeln mit Lachs** (Nudelgericht) mit Lachswürfel in Dill-Rahmsoße	a1, d, f, g, i	**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 Rohkostsalalaten 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) enthalt 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.taste-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.tastenext.de