



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr



	20. Oktober	21. Oktober	22. Oktober	23. Oktober	24. Oktober
Vorspeise	Kürbis-Creme-Suppe	Blattsalat (grün) mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix	Gurkensticks mit Joghurtdip	Mixsalat mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix	Tomatensuppe
Menü I (vegetarisch)	Gnocchi (Kartoffelnocken) mit Basilikumsoße	Spirelli Vollkornnudeln mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Tomatensoße und Käse	Eier-Omelett mit Rahmspinat und Kartoffeln	Spinat-Semmel-Knödel mit Rahm-Champignons	Gemüse-Bratlinge (Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip
Menü II (Mischkost)	Armer-Ritter-Auflauf (Hefegebäck, Apfel, Mandel, Ei) mit Vanillesoße	Bandnudeln mit Lachs (Nudelgericht) mit Lachswürfel in Dill-Rahmsauce	Pizza Margherita mit Tomaten, Mozzarella	Hähnchen-Geschnetzeltes (Tomate, Paprika, Zwiebel) mit Schupfnudel	Maultaschen (Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat
Nachspeise	Obst der Saison	Schokopudding	Obst der Saison	Gries-Pudding	Obst der Saison
Menü III (Salatteller)	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller

Allergene
a = Glutenthaltiges 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.

☑ = 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.tastennext.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.tastennext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

	27. Oktober	28. Oktober	29. Oktober	30. Oktober	31. Oktober
Vorspeise	Chinakohl mit Joghurt-Dressing und Nuss-Mix	Tomatensalat	Karottensticks mit Quarkdip	Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Sellerie, Lauch)	Mixsalat mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix
Menü I (vegetarisch)	Ravioli (Nudeltaschen mit Tomate gefüllt) Tomatensoße	Kürbis-Kartoffelgemüse mit Fetakäse überbacken	Spaghetti mit veg. Bolognese (Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie)	Möhren-Kichererbsen-Gemüse mit Bulgur und Knobi-Dip	Chili sin Carne (Bohnen, Mais, Paprika) mit Brötchen
Menü II (Mischkost)	Erbsen-Gemüse-Eintopf (Erbsen, Kartoffeln, Blumenkohl) und Vollkornbrötchen	Hühner-Frikassée mit Erbsen-Gemüse und Vollkorn-Reis	Käse-Makkaroni (Nudelgericht) mit Käse	Fischstäbchen (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade	Gyros (Soja) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Karotten, Sellerie, Lauch), Knobidip
Nachspeise	Obst der Saison	Joghurt/ Rote Grütze	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 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