

Speiseplan 17.10. - 11.11. 2022

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Menü I (vegetarisch)

	17. Oktober	18. Oktober	19. Oktober	20. Oktober	21. Oktober
Menü I (vegetarisch)	Spiral-Nudeln (Vollkorn) mit Tomaten-Paprika-Soße	Gemüse-Bratlinge (Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip	Eier-Nudel (Volle, Gemüsewürfel, Vollkorn)	Gemüse-Bulgur (Paprika, Lauch, Mais, Karotten, Erdnüsse) Emmentaler	Gnocchi (Kartoffelnocken) mit Sahnesoße und Spinat
Menü II	Gemüsebällchen mit Erbsenstampf, Rahmsoße	Schupfnudeln (Kartoffelgericht) mit Schmelz & Kompott (Apfel, Birne)	Pizza Margherita (Tomaten, Mozzarella)	Gulasch (Rind, Paprika, Zwiebel) mit Kartoffelklöße	Lachsfilet mit Schwengemüse (Karotten, Kohlrabi, Erbsen) und Spiralnudeln (Vollkorn)
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Endiviansalet / Knoblauchdressing</i>	<i>Broccoli-Cremesuppe</i>	<i>Cole Slaw</i>	<i>Blattsalat mit Karottenstreifen/ Dressing</i>	<i>Champignon-Cremesuppe</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schoko-Croissant</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Windbeutel</i>	<i>Obst der Saison</i>

Menü I (vegetarisch)

	24. Oktober	25. Oktober	26. Oktober	27. Oktober	28. Oktober
Menü I (vegetarisch)	Ravioli (Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt) mit Tomatensoße	Gemüse-Curry mit Reis (Vollkorn, Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch)	Chili sin Carne (vegetarisch) mit Fladenbrot	Dampfnudel (Mehlspeise) mit Vanillesoße	Gyros (vegetarisch) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Sellerie, Lauch, Tomate), Knobidip
Menü II	Vollkorn-Penne mit grünen Erbsen, Bohnen und Kräuter-Rahmsoße	Kartoffel-Tortilla mit Ei, Tomaten, Paprika, Zucchini	Köttbullar (Geflügel) mit Kartoffeln, Rahmsoße und Preiselbeeren	Lachslasagne (Nudelgericht) mit Lachswürfel, Spinat und Mozzarella	Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Tomatensoße
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Chinakohl mit Joghurt-Dressing</i>	<i>Tomatensalat</i>	<i>Gurkensticks mit Quark</i>	<i>Kartoffelsuppe</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>

Menü I (vegetarisch)

	31. Oktober	1. November	2. November	3. November	4. November
Menü I (vegetarisch)	Tortellini (Nudeln, gefüllt mit Spinat und Ricotta) Käse-Sahne-Soße	Gemüse-Roulade (Weißkraut, Karotten, Lauch, Sellerie) mit Kartoffeln und Rahmsoße	Gefüllte Paprika (mit Bulgur) Kartoffeln, Tomatensoße	Kartoffel-Pilz-Topf (Champignons, Tomatenwürfel, Lauch) mit Käse überbacken	Frühlingsrolle (veggie) mit WOK-Gemüse, Sweet Chili-Soße
Menü II	Champignonragout mit Makkaroni	Hähnchenstreifen in Erdnusssoße mit Reis (Vollkorn), Gemüwestreifen (Sellerie, Lauch, Karotte)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Fischstäbchen (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade	Linseneintopf mit Vollkornbrötchen
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Maissalat</i>	<i>Endiviansalat mit Knoblauchdressing</i>	<i>Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie) mit Pfannkuchenstreifen</i>	<i>Eisbergsalat mit Hausdressing</i>	<i>Paprikasticks mit Joghurt-dip</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schokoladenpudding</i>	<i>Obst der Saison</i>

Menü I (vegetarisch)

	7. November	8. November	9. November	10. November	11. November
Menü I (vegetarisch)	Blumenkohl-Knuspermedaillons mit Süßkartoffelaufguss	Käsespätzle (Gouda u. Emmentaler) mit Röstzwiebeln	Gemüse Cous Cous (Erbsen, Karotten, Paprik) mit Minzjoghurt	Ratatouille (Gemüse aus Paprika, Aubergine, Zucchini) mit Kartoffelschiffchen	Rote Linsenbolognese mit Vollkorn-Penne
Menü II	Spaghetti (Vollkorn) und Tomaten-Käse-Soße	Bunte Schupfnudel (Kartoffelgericht) mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl	Backkäse (Käsezubereitung paniert) mit gebratenem Gemüse (Paprika, Zucchini) und Fladenbrot	Kebab (Döner Art) mit Hühnchen, Tomatenreis, Eisbergsalat, Chinakohl und Knoblauch-Dip	Lachswürfel mit Bandnudeln und Curry-Sahne-Soße
Menü III	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	<i>Mixsalat mit Hausdressing</i>	<i>Rote Beete Salat</i>	<i>Gurkensalat</i>	<i>Kürbis-Cremesuppe</i>	<i>Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Oliven, Feta ...)</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schoko-Kirsch-Streusel</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Vanille-Pudding</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

Zu allen Rohkostsalaten wird optional eine Nuss-/Saatenmischung als Topping bereitgestellt, die Allergene der Gruppen e und h enthalten.

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“, der 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.

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.tastentext.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.

* und daraus gewonnene Erzeugnisse