

Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

6. November

7. November

8. November

9. November

10. November

Vorspeise

Karottensalat

Endiviensalat mit Knoblauch-
dressing u. Nuss-Mix

f, i, j

Gemüsebrühe
(Karotten, Lauch, Sellerie)

a1, 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)


Kartoffel-Bohnen-Eintopf
mit Vollkornbrötchen

 a1, a2,
f, i


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

 a1, f,
g, i
1)

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
(vollwertig)

Spaghetti
(Nudeln, Vollkorn)
mit Tomaten-Paprikasoße

 a1, f, i

Käsespätzle
(Gouda u. Emmentaler Käse)
mit Röstzwiebeln

a1, c,
f, g, i

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

a1, d,
j, c, f,
g, j

Curry-Wurst
(Geflügel)
mit knusprigen Kartoffelecken

a1, f, i

**Blumenkohl-
Knusper-Medaillons**
mit Süßkartoffelauflauf

 a1

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 Rohkostsalaten 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 saison-
aler Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeug-
nisse, 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 angege-
ben. Sonstige Menüs sind vegetarisch.

Wir möchten dazu beitragen, dass Lebensmittel
vor dem Verfall gerettet werden und nicht im Müll
landen. Bereitgestellte, aber nicht abgeholte Spei-
sen 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

13. November

14. November

15. November

16. November

17. November

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

v

a1, c, d, f, g, i

Pizza Margherita

mit Tomaten, Mozzarella

v

a1, g

Hähnchen-Geschnetzeltes

(Hähnchen, Paprika, Zwiebel) mit Spätzle

v

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 = 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.

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 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

Di

Mi

Do

Fr

20. November

21. November

22. November

23. November

24. November

Vorspeise

Chinakohl mit Joghurt-Dressing und Nuss-Mix

f, g, i, j

Tomatensalat

f, i, j

Karottensticks mit Quarkdip

g

Gemüsebrühe (Karotten, Sellerie, Lauch)

a1, c, f, g, i

Mixsalat mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

Menü I (vegetarisch)

Ravioli
(Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt) | Tomatensoße

a1, f, g, i

Kürbis-Kartoffelgemüse
mit Fetakäse überbacken

a1, f, g, i

Chili sin Carne
(Bohnen, Mais, Paprika) mit Ciabatta

a1, f, g, i

Möhren-Kichererbsen-Gemüse
mit Bulgur und Kräuterjoghurt

a1, f, g, i

Vegetarisches Gyros
(Soja) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Tomate, Sellerie, Lauch), Knobidip

f, g

Menü II (vollwertig)

Gemüse-Eintopf
(Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen

a1, a2, f, i

Käse-Makkaroni
(Nudelgericht) mit Käse

a1, f, g, i

Hühner-Frikassée
(Huhn) mit Reis, Erbsen, Karotten

a1, f, g, i

Fischstäbchen
(Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade

a1, c, d, f, g, j

Spaghetti Bolognese
(Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie)

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 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.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

Di

Mi

Do

Fr

27. November

28. November

29. November

30. November

1. Dezember

Vorspeise

Gurkensalat

j

Kürbis-Cremesuppe

a1, f, g, i

Blattsalat mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

Paprikasticks mit Joghurtdip

g

Eisbergsalat mit Hausdressing mit Nuss-Mix

f, i, j

Menü I (vegetarisch)

Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt, und Rahmkarotten

✓
a1, c, f, g, i

Milchreis mit Zimt und Zucker

✓
g

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

Schnitzel (Geflügel) mit Kartoffel-Gratin

a1, c, g

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

✓
a1, c

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

a1, d, f, g, i

Linseneintopf mit Vollkornbrötchen

✓
a1, a2, f, i

Nachspeise

Mini-Windbeutel

a1, c, g

Obst der Saison

Schoko-Pudding

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 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.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