

Menüplan

01.09.2025-05.09.2025

KW 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Knabberstreifen oder Karottengemüse M,Se	Rohkost oder gebutterter Romanesco M,Se	Blattsalatmit Karotte und Mais, dazu Dressing E,G,M,Sf	Rohkost	Rohkost oder Eisbergsalatmit Dressing E,G,M,Sf,Se
Menü 1	Geflügel-Cevapcici E,G,Se,Sf mit Kartoffelpüree M und Karottengemüse M,Se	Pasta G,Mmit Lachssahnesoße G,L,M,Se	Panierte Geflügelschnitzel E,G mit Reis Se und heller Rahmsöße G,M,Se	Vegetarische Lasagne mit Gemüse E,G,M,Se,Sf,Sj,Sm	Kidneybohnen-Taler G,M,Se,Hf mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Gemüse-Tomatenrahmsöße M,Se
Menü 2	Knusper-Gemüsenuggets E,G,M,Se,Sm,Hf mit Reis (BIOReis*) Se, dazu Tomaten-Rahmsöße (BIO-Tomate*) M	Sommergemüsecremesuppe (püriert) M mit Brötchen G	Veggie-Frikadelle (mit BIO-Tofu*) E,G,Se,Sj,Hf mit Salzkartoffeln und Kräuterquark (aus BIOQuark*) M	Brokkolicremesuppe (aus BIO-Brokkoli*) (püriert) G,M,Se mit Vollkornbrötchen G	Pasta G,Mmit Gemüse-Tomatenrahmsöße M,Se und Reibekäse M
Dessert	BIO-Obst*	Vanillepudding M,4	Haselnuss-Waffel G,Hn,M,Sj Oder Joghurt (BIO-Joghurt*) Mmit Schokostreusel M	Frisches Obst	BIO-Obst*

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = Getreide, Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse,
(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.



Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



*Bio-Speisen und *Bio-Zutaten in Speisen kontrolliert durch Grünstempel DE-ÖKO-021