

Speiseplan 06.02.23 - 03.03.23

Mo

Di

Mi

Do

Fr

	6 Februar	7 Februar	8 Februar	9 Februar	10 Februar
Menü II	Kaiserschmarrn (Mehlspeise) mit Apfelmus	Lachslasagne (Nudelgericht) mit Lachswürfel, Spinat und Mozzarella	Pizza Margherita (Tomaten, Mozzarella)	Gulasch (Rind, Paprika, Zwiebel) mit Semmelklöße	Klassische Maultaschen (Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat
Vorspeise	<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>Blattsalat (grün) mit Dressing</i>	<i>Gurkensticks mit Joghurt dip</i>	<i>Mixsalat mit Dressing</i>	<i>Tomatensuppe</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schoko-Pudding</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Gries-Pudding</i>	<i>Obst der Saison</i>

	13 Februar	14 Februar	15 Februar	16 Februar	17 februar
Menü II	Gemüse-Eintopf (Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen	Käse-Makkaroni vegetarisch Nudelgericht, Käse	Hühner-Frikassée mit Reis (Erbsen, Karotten)	Fischstäbchen (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade	Spaghetti Bolognese vegetarisch (Tomaten,Tofu,Karotten,Sellerie)
Vorspeise	<i>Chinakohl mit Joghurt-Dressing</i>	<i>Tomatensalat</i>	<i>Karottensticks mit Quarkdip</i>	<i>Gemüsebrühe (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Pfannkuchenstreifen</i>	<i>Mixsalat (grün) mit Dressing</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Joghurt/ Rote Grütze</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Vanille-Pudding</i>	<i>Obst der Saison</i>

	20 Februar	21 Februar	22 Februar	23 Februar	24 Februar
Menü II	Tortellini (Nudeln, gefüllt mit Spinat und Ricotta) Käse-Sahne-Soße	Schnitzel (Geflügel) mit Kartoffel-Gratin	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Lachsfilet mit Schwenkgemüse (Karotten, Kohlrabi, Erbsen) und Vollkorn-Nudeln	Linseneintopf mit Vollkornbrötchen
Vorspeise	<i>Gurkensalat</i>	<i>Kürbis-Cremesuppe</i>	<i>Blattsalat mit Dressing</i>	<i>Paprikasticks mit Joghurt dip</i>	<i>Eisbergsalat mit Hausdressing</i>
Nachspeise	<i>Mini-Windbeutel</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Schoko-Pudding</i>	<i>Obst der Saison</i>	<i>Gries-Pudding</i>

	27 Februar	28 Februar	1 März	2 März	3 März
Menü II	Spaghetti (Vollkorn) und Tomaten-Paprikasoße	Käsespätzle (Gouda u. Emmentaler Käse) Röstzwiebeln	Backfisch (Seelachfilet in Knusperpanade) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelstampf, Rotkohl	Blumenkohl-Knuspermedaillons mit Süßkartoffelauflauf
Vorspeise	<i>Karottensalat</i>	<i>Endiviensalat mit Knoblauchdressing</i>	<i>Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie) Backerbsen</i>	<i>Blattsalat mit Dressing</i>	<i>Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Oliven, Feta ...)</i>
Nachspeise	<i>Obst der Saison</i>	<i>Apfel-Streuselkuchen</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 Rohkostsalataten 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