



Frisch zubereitet in der Küche Kinderwelt der Erich-Kästner-Schule



Alle Speisen ausschließlich aus Lebensmitteln aus kBA hergestellt, wenn nicht anders gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Speisenplan Ferien	Montag 19. Okt	Dienstag 20. Okt	Mittwoch 21. Okt	Donnerstag 22. Okt	Freitag 23. Okt
Essen I	2 Stück Pizza "Margarita" GL1, SL, MP und Möhrensticks	3 Reis-Gemüsebällchen SJ, GL1 mit Nudeln GL1 und Tomatensauce GL1, SL	Nudel GL1 mit Hackfleischsauce GL1, SL 	Kartoffel-Spinat- MP, SL Auflauf mit Tomatensoße SL, GL1	 Rindfleisch- Gemüse- SL, GL1 Lasagne mit Tomatensoße SL, GL1
Essen II			Nudeln GL1 mit Tomatensauce GL1, SL		Nudeln GL1 mit Tomatensoße SL, GL1 und Käse MP

Änderungen vorbehalten

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = Milch und Milcherzeugnisse

EI = Eier und Eierzeugnisse

SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse


SW = Schwefeldioxid und Sulfite

NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Frisch zubereitet in der Küche Kinderwelt der Erich-Kästner-Schule



Alle Speisen ausschließlich aus Lebensmitteln aus kbA hergestellt, wenn nicht anders gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Speisenplan Ferien	Montag 26. Okt	Dienstag 27. Okt	Mittwoch 28. Okt	Donnerstag 29. Okt	Freitag 30. Okt
Essen I	Tomatensuppe <small>SL, GL1</small> mit Nudeln <small>GL1</small> und einem Brötchen <small>GL1</small>	Pfannkuchen <small>GL1, MP</small> mit Apfelmus	3 St. Köttbular vom Rind <small>EI</small> mit Bratensoße <small>GL1, SE</small> und Kartoffeln 	Lasagne Vegetaria <small>MP, SL, GL1</small> mit Tomatensoße <small>GL1, SL</small>	3 Mais-Fladen <small>MP, GL1</small> mit Kräuterquark
Essen II			4 Falafel* <small>GL1</small> mit Bratensoße <small>GL1, SE</small> und Kartoffeln		

Änderungen vorbehalten

*Falafel sind frittierte Bällchen aus zerkleinerten Kichererbsen und Gewürzen. Sie stammen aus der arabischen Küche.

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = Milch und Milcherzeugnisse

EI = Eier und Eierzeugnisse

SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse

SW = Schwefeldioxid und Sulfite

NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



Frisch zubereitet in der Küche Kinderwelt der Erich-Kästner-Schule



Seefisch aus Bio-Zucht oder nachhaltiger Fischerei, alle anderen Speisen ausschließlich aus Lebensmitteln aus kBA hergestellt, wenn nicht anders gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Speisenplan VI	Montag 02. Nov	Dienstag 03. Nov	Mittwoch 04. Nov	Donnerstag 05. Nov	Freitag 06. Nov
Essen I	Tomaten-Süßkartoffel-Suppe mit einem Brötchen GL1	2 Stück Pizza GL1, MP "Margarita"	3 Gemüse-Reis-Bällchen GL1, SL, SJ mit Mischgemüse in Rahm MP, SL und Kartoffeln	 Reis-Hack-Gemüse-Pfanne SL dazu Tomatensoße SL, GL1	1 Seelachs-Backfisch GL1, FI (MSC-Ware) mit Remoulade, EI Kartoffeln
Essen II			Kartoffeln mit Powerdip* MP	1 Tofu*-Bratfilet SJ, SL mit Rahmsoße, GL1, SE, SL Brokkoli und Reis	Herzhafter Lauch-Paprika-Kuchen, GL1, MP, EI Kräuter-Schmand MP
Menü III	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen
Menüs I bis III inklusive Salat-Büffet					
Menü IV	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP, SE , - American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP, SE , - American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP, SE , - American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP, SE , - American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP, SE , - American, MP und Balsamico-Dressing SE

Änderungen vorbehalten

*Tofu wird aus einem weißen Sojabohnenteig hergestellt, der Quark, der daraus hervorgeht, wird entwässert und anschließend zu Blöcken gepresst.

Das Verfahren ist der Käseherstellung aus Milch sehr ähnlich.

*Powerdip: Quark mit Leinöl & Kräutern, sorgt durch Calcium, Mineralstoffen und wichtigen Fettsäuren für eine ausgewogene Ernährung und hilft beim Lernen.

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = Milch und Milcherzeugnisse

EI = Eier und Eierzeugnisse

SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse

SW = Schwefeldioxid und Sulfite

NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Kennzeichnung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Frisch zubereitet in der Küche Kinderwelt der Erich-Kästner-Schule



Seefisch aus Bio-Zucht oder nachhaltiger Fischerei, alle anderen Speisen ausschließlich aus Lebensmitteln aus kbA hergestellt, wenn nicht anders gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Speisenplan VII	Montag 09. Nov	Dienstag 10. Nov	Mittwoch 11. Nov	Donnerstag 12. Nov	Freitag 13. Nov
Essen I	Maissuppe <small>MP, SL</small> mit einem Brötchen <small>GL1</small>	2 gebratene Spinatknödel , <small>EI, GL1</small> Champignonsoße <small>SL, GL1, MP</small> mit Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	1 Hähnchenkeule , Karotten-Kartoffel- Stampf <small>MP</small> und Bratensoße <small>GL1, SN, SL</small>	"Schlemmer"-Filet* <small>GL1, MP, EI</small> (MSC-Ware) mit Tomaten-Paprika-Soße , <small>SL</small> Reis
Essen II				Eine vegetarisch gefüllte Paprika <small>GL1</small> dazu Reis und Tomatensoße <small>GL1, SL, MP</small>	1 Broccoli-Käse-Taler <small>MP</small> Mischgemüse in Rahm <small>MP, SL</small> und Salzkartoffeln
Menü III	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen
Menüs I bis III inklusive Salat-Büffet					
Menü IV	Salat vom Buffet mit einem Brötchen , <small>GL1</small> French <small>MP, SE</small> , - American , <small>MP</small> und Balsamico-Dressing <small>SE</small>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen , <small>GL1</small> French <small>MP, SE</small> , - American , <small>MP</small> und Balsamico-Dressing <small>SE</small>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen , <small>GL1</small> French <small>MP, SE</small> , - American , <small>MP</small> und Balsamico-Dressing <small>SE</small>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen , <small>GL1</small> French <small>MP, SE</small> , - American , <small>MP</small> und Balsamico-Dressing <small>SE</small>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen , <small>GL1</small> French <small>MP, SE</small> , - American , <small>MP</small> und Balsamico-Dressing <small>SE</small>

Änderungen vorbehalten

*"Schlemmer"-Filet: Fischfilet mit Tomaten-Kräuterkruste gebacken

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = Milch und Milcherzeugnisse

EI = Eier und Eierzeugnisse

SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse



SW = Schwefeldioxid und Sulfite

NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Kennzeichnung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend dengesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Seefisch aus Bio-Zucht oder nachhaltiger Fischerei, alle anderen Speisen ausschließlich aus Lebensmitteln aus kbA hergestellt, wenn nicht anders gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Speisenplan VIII	Montag 16. Nov	Dienstag 17. Nov	Mittwoch 18. Nov	Donnerstag 19. Nov	Freitag 20. Nov
Essen I	Champignonsuppe <i>SI, MP</i> mit einem Brötchen <i>GL1</i>	Überbackener Kartoffel-Pilz- <i>MP, SL</i> Lauch-Topf	2 Gemüse- <i>GL1, GL5, MP</i> Reis-Stäbchen mit Paprikasoße <i>GL1, SL, MP</i> und Reis	Rindergulasch <i>GL1, SL</i> mit  Rotkohl und Salzkartoffeln	1 Seelachs-Bratfisch (MSC-Ware) in <i>FI, EI, MP</i>  Käse-Ei-Hülle mit Kartoffelpüree, <i>MP</i> Ketchup
Essen II				Gnocchi* <i>GL1</i> mit Pestorahmsoße* <i>NÜ4, MP</i>	Blumenkohl <i>MP</i> in Kräuterrahm <i>SL, GL1</i> mit Kartoffelrösti
Menü III	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen
Menüs I bis III inklusive Salat-Büffet					
Menü IV	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, <i>GL1</i> French <i>MP, SE, -American, MP</i> und Balsamico-Dressing <i>SE</i>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, <i>GL1</i> French <i>MP, SE, -American, MP</i> und Balsamico-Dressing <i>SE</i>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, <i>GL1</i> French <i>MP, SE, -American, MP</i> und Balsamico-Dressing <i>SE</i>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, <i>GL1</i> French <i>MP, SE, -American, MP</i> und Balsamico-Dressing <i>SE</i>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, <i>GL1</i> French <i>MP, SE, -American, MP</i> und Balsamico-Dressing <i>SE</i>

Änderungen vorbehalten

*Gnocchi: Kartoffel-Klößchen aus der italienischen Küche

*Pesto (italienisch pestare: „zerstampfen“): eine Kräuterpaste, aus der italienischen Küche.

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = Milch und Milcherzeugnisse

EI = Eier und Eierzeugnisse

SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse

SW = Schwefeldioxid und Sulfite

NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse


LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Eine Kennzeichnung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Seefisch aus Bio-Zucht oder nachhaltiger Fischerei, alle anderen Speisen ausschließlich aus Lebensmitteln aus kbA hergestellt, wenn nicht anders gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Speisenplan IX	Montag 23. Nov	Dienstag 24. Nov	Mittwoch 25. Nov	Donnerstag 26. Nov	Freitag 27. Nov
Essen I	Tomatensuppe <small>SL, GL1</small> mit Nudeln <small>GL1</small> und einem Brötchen <small>GL1</small>	<u>Extra für die 1./2.Klassen</u> Maccharoni <small>GL1</small> mit Käsesoße <small>MP, SL</small>	Kaiserschmarrn <small>MP, GL1, EI</small> mit Apfelmus	 3 Mini-Geflügelfrikadellen <small>EI, GL1</small> mit Ketchup, Salzkartoffeln und roter Bete	1 Seelachs-Backfisch <small>GL1, FI</small> (MSC-Ware) mit Remoulade <small>EI, SE</small> und  Salzkartoffeln
Essen II		<u>Alternative zu Nudeln</u> Linsen nach indischer Art <small>SL</small> mit Kartoffeln		Salzkartoffeln mit Curry-Gemüse-Dip <small>MP</small>	2 vegetarische Maultaschen* mit <small>GL1, GL4, MP</small> Käse überbacken und Couscous*-Salat <small>SL, GL1</small>
Menü III	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen
Menüs I bis III inklusive Salat-Büffet					
Menü IV	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, <small>GL1</small> French <small>MP, SE</small> , -American, <small>MP</small> und Balsamico-Dressing <small>SE</small>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, <small>GL1</small> French <small>MP, SE</small> , -American, <small>MP</small> und Balsamico-Dressing <small>SE</small>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, <small>GL1</small> French <small>MP, SE</small> , -American, <small>MP</small> und Balsamico-Dressing <small>SE</small>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, <small>GL1</small> French <small>MP, SE</small> , -American, <small>MP</small> und Balsamico-Dressing <small>SE</small>	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, <small>GL1</small> French <small>MP, SE</small> , -American, <small>MP</small> und Balsamico-Dressing <small>SE</small>

Änderungen vorbehalten

- * Couscous wird auf traditionelle Weise aus Grieß und etwas Mehl hergestellt.
- * Maultaschen sind Taschen aus Nudelteig. Dies ist eine schwäbische Spezialität.

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = Milch und Milcherzeugnisse

EI = Eier und Eierzeugnisse

SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse

SW = Schwefeldioxid und Sulfite




NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Kennzeichnung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend dengesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Frisch zubereitet in der Küche Kinderwelt der Erich-Kästner-Schule



Seefisch aus Bio-Zucht oder nachhaltiger Fischerei, alle anderen Speisen ausschließlich aus Lebensmitteln aus kbA hergestellt, wenn nicht anders gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Speisenplan X	Montag 30. Nov	Dienstag 01. Dez	Mittwoch 02. Dez	Donnerstag 03. Dez	Freitag 04. Dez
Essen I	Herzhafter Erbsen-Eintopf ^{SL} mit Brötchen ^{GL1}	2 Eier ^{EI} mit Senfsoße , ^{SL,MP, SE} Salzkartoffeln	 Rindfleisch- Gemüse- ^{SL,GL1} Lasagne mit Tomatensoße ^{SL,GL1}	 Geflügel-Rahm- ^{MP,SL,GL1} Geschnetzeltes mit Mais und Salzkartoffeln	1 Lachsfilet ^{FI} auf Gemüsewürfel ^{SL} mit Zitronensoße ^{SL,MP} und Kartoffeln 
Essen II				2 Kartoffel-Spinat- Taschen ^{MP} mit Rahmsoße ^{GL1,SN,SL} dazu Reis	1 Grünkernbratling* ^{GL1,GL5} mit grünen Bohnen , Kartoffelpürree ^{MP} und braune Soße ^{SL,SE,GL1}
Menü III	<u>Nudel-Büffet und</u> <u>vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und</u> <u>vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und</u> <u>vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und</u> <u>vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und</u> <u>vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen
Menüs I bis III inklusive Salat-Büffet					
Menü IV	Salat vom Buffet mit einem Brötchen , ^{GL1} French ^{MP,SE} , - American , ^{MP} und Balsamico-Dressing ^{SE}	Salat vom Buffet mit einem Brötchen , ^{GL1} French ^{MP,SE} , - American , ^{MP} und Balsamico-Dressing ^{SE}	Salat vom Buffet mit einem Brötchen , ^{GL1} French ^{MP,SE} , - American , ^{MP} und Balsamico-Dressing ^{SE}	Salat vom Buffet mit einem Brötchen , ^{GL1} French ^{MP,SE} , - American , ^{MP} und Balsamico-Dressing ^{SE}	Salat vom Buffet mit einem Brötchen , ^{GL1} French ^{MP,SE} , - American , ^{MP} und Balsamico-Dressing ^{SE}

Änderungen vorbehalten

*Grünkern ist das Korn des Dinkels, der halbreif geerntet und getrocknet wird.

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = Milch und Milcherzeugnisse

EI = Eier und Eierzeugnisse

SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse

SW = Schwefeldioxid und Sulfite

NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Kennzeichnung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend dengesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus



Seefisch aus Bio-Zucht oder nachhaltiger Fischerei, alle anderen Speisen ausschließlich aus Lebensmitteln aus kbA hergestellt, wenn nicht anders gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Speisenplan X	Montag 07. Dez	Dienstag 08. Dez	Mittwoch 09. Dez	Donnerstag 10. Dez	Freitag 11. Dez
Essen I	 Hühner-Gemüse-Suppe SL mit einem Brötchen GL1	Kartoffel-Gemüse-^{MP,SL} Auflauf mit Tomatensoße SL,GL1	<u>Extra für die 1./2.Klassen</u> Gemüse-Tortelini* SJ,GL mit Tomatensoße SL,GL1	 3 Rinderhackröllchen mit Möhren in Rahm MP,SL und Kartoffelpüree MP	 (MSC-Ware)1 Fischfrikadelle FI,GL1 mit Erbsen in Rahm MP, SL und Kartoffeln
Essen II	Vollkornnudeln GL1 mit Basilikumsoße MP,SL		<u>Alternative zu Nudeln</u> Salzkartoffeln mit Powerdip* MP	Lauch-Käse-Kuchen EI,GL1,SL,MP mit Kräuterschmand MP	Paprika-Soja* - SJ,GL1,SL,MP Geschnetzeltes mit Maisgemüse und Kartoffeln
Menü III	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison , verschiedenen Soßen und Beilagen
Menüs I bis III inklusive Salat-Büffet					
Menü IV	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP,SE, -American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP,SE, -American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP,SE, -American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP,SE, -American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP,SE, -American, MP und Balsamico-Dressing SE

Änderungen vorbehalten

*Tofu wird aus einem weißen Sojabohnenteig hergestellt, Der Quark, der daraus hervorgeht, wird entwässert und anschließend zu Blöcken gepresst.

Das Verfahren ist der Käseherstellung aus Milch sehr ähnlich.

*Powerdip: Quark mit Leinöl & Kräutern, sorgt durch Calcium, Mineralstoffen und wichtigen Fettsäuren für eine ausgewogene Ernährung und hilft beim Lernen.

*Tortelini sind ringförmige gefüllte Teigwaren.

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste; MP = Milch und Milcherzeugnisse

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

EI = Eier und Eierzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SW = Schwefeldioxid und Sulfite


SJ = Soja und Sojaerzeugnisse

NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Kennzeichnung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Seefisch aus Bio-Zucht oder nachhaltiger Fischerei, alle anderen Speisen ausschließlich aus Lebensmitteln aus kBA hergestellt, wenn nicht anders gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Speisenplan XII	Montag 14. Dez	Dienstag 15. Dez	Mittwoch 16. Dez	Donnerstag 17. Dez	Freitag 18. Dez
Essen I	Nudeln GL1 mit Tomatenpesto* - NÜ4,MP,SL Rahm-Soße, geriebenem Käse MP	1 Tofu-Champignon-Taler, GL1,SJ Blumenkohl in Petersiliensoße SL,MP mit Kartoffeln-Kroketten	Milchreis MP mit Apfelkompott	 Hühnerfrikassee SL,MP mit Erbsen+Möhren dazu Vollkorn-Reis	 (MSC-Ware) Seelachs unter einer Spinatkruste FI,SL,MP,GL1, EI mit weißer Soße und Kartoffeln
Essen II				1 Tofu*-Bratfilet SL,SJ mit Tomatensoße SL,GL1 und gebratener Reis EI	spanische Gemüse-Reis-Pfanne SL mit Kräuter-Joghurt MP
Menü III	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	<u>Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet</u> mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen
Menüs I bis III inklusive Salat-Büffet					
Menü IV	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP,SE , -American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP,SE , -American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP,SE , -American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP,SE , -American, MP und Balsamico-Dressing SE	Salat vom Buffet mit einem Brötchen, GL1 French MP,SE , -American, MP und Balsamico-Dressing SE

Änderungen vorbehalten

*Tofu wird aus einem weißen Sojabohnenteig hergestellt, Der Quark, der daraus hervorgeht, wird entwässert und anschließend zu Blöcken gepresst.

Das Verfahren ist der Käseherstellung aus Milch sehr ähnlich.

*Pesto (italienisch pestare:„zerstampfen“):eine Kräuterpaste, aus der italienischen Küche.

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = Milch und Milcherzeugnisse

EI = Eier und Eierzeugnisse

SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse

SW = Schwefeldioxid und Sulfite

NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Kennzeichnung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.