

1. Speiseplan vom 25.-29.06.2018



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar umgehend dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte Tel.: 030 47376194 (AB) oder Fax: 030 47376308!

Bestellung für: .

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------------|--|--|---|--|--|
| Essen 1 | Grüner Bohneneintopf VG SEL | Vollkorn Grießbrei VT L, GW | Möhren-Orangencreme-Suppe VT L | Putencurry mit Süßkartoffeln & Reiseinlage OS | Weißkohl-Eintopf VG SEL |
| Einlage 1 | Kasslerwürfel | Aprikosen-Apfelmus | Quarkbrötchen L, E, GD | | geröstete Sonnenblumenkerne |
| Essen 2 | Spirelli mit Gemüsebolognese und Käse VT L, GW | Hähnchenkeulen mit Mischgemüse & Kartoffeln OS L | Tunesisches Linsengemüse mit Bulgur* VT G, L, SEL | Senfeier mit Kartoffelbrei VT L, E, MU | Seelachsfilet Honig-Senf mit Paprikasahnesoße und Risotto* OS L, MU, F, GW |
| Essen 2 vegan | Herzhafte Polenta mit gegrilltem Gemüse VG | Vegane Bratwurst mit Mischgemüse & Kartoffeln VG | Gemüseintopf mit Grünkern VG GD | Veganes Frikassee mit Reis VG S | Gratiniertes Ofengemüse VG S |
| Dessert 1 | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison |
| Dessert 2 | Knabberrohkost mit Dip L | Tomatensalat | Vanillepudding mit Schokosoße L | Omas Krautsalat | Apfelkompott mit Vanillesoße L |
| Brot | Kartoffelbrot GR, GW | Mediterranes Brot GR, GW | Vollkornmischbrot GD, GR, GW | Schokokuchen L, E, GD, GW | Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW |

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltig Zucht. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/2011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

2. Speiseplan vom 02.-06.07.2018



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar umgehend dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte Tel.: 030 47376194 (AB) oder Fax: 030 47376308!

Bestellung für: .

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag Sommerferien | Freitag Sommerferien |
|--------------------------|---|---|--|--|--|
| Essen 1 | Linsen-Eintopf VG SEL | Milchreis mit Zimt und Zucker VT L | Spirelli mit Tomatenbasilikumsoße VT L, GW | Möhreneintopf mit frischen Kräutern VG SEL | Kartoffel-Käse-Suppe VT L |
| Einlage 1 | 1/2 Wiener Würstchen | Pflaumenmus | geriebener Käse L | | Gebratenes Hackfleisch |
| Essen 2 | Kräutersahnequark und Kartoffelecken VT L | Putenrollbraten mit Paprika-Tomaten-Risotto OS L, SEL | Haferkäsebratling mit Bohnengemüse und Kartoffelbrei VT L, SEL, GH | Bunter Nudelsalat mit Ketchup, Wiener o. Tofuwienwürstchen GW | Fischcurry (Seelachs) in Porree-Apfelsoße und Reis OS L, F |
| Essen 2 vegan | Vollkornnudeln mit Arrabiatasoße VG | Seitan mit Soße & Paprika-Tomaten Risotto VG | Gemüse Eintopf mit PolentacROUTONS VG S | Gebratenes Gemüse à la Buddha VG S, SEL | Nudeln mit Spinat-Maissoße VG S, GW |
| Dessert 1 | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison |
| Dessert 2 | Knabberrohkost mit Dip L | Gurkensalat | Bananen-Apfelmus mit Kokosraspeln | Vanillequark L | Ampelsalat |
| Brot | Kartoffelbrot GR, GW | Dinkelvollkornbrot GD | Zitronenkuchen L, E, GW | Roggenbrot GD, GR, GW | Nusskruste L, GR, GW, SH, SW |

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltig Zucht. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/2011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

3. Speiseplan vom 09.-13.07.2018



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar umgehend dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
 Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte Tel.: 030 47376194 (AB) oder Fax: 030 47376308!

Bestellung für: .

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

| | Montag Sommerferien | Dienstag Sommerferien | Mittwoch Sommerferien | Donnerstag Sommerferien | Freitag Sommerferien |
|------------------|--|--|--|--|---|
| Essen 1 | Roter-Linsen-Orangeneintopf VT L | | Eierkuchen mit Zucker & Zimt VT L, E, GW | Eintopf nach Wikinger Art | |
| Einlage 1 | Quarkbrötchen L, E, GD | | Apfelmus | Fladenbrot SE, GD, GW | |
| Essen 2 | | Kochklopse in milder Kapernsoße und Kartoffelbrei L, E, MU, GW | | | Backfisch (Seelachs), Meerrettich-Zitronensoße & Reis os L, F, GW |
| Essen 2 vegan | | | | | |
| Dessert 1 | | Obst der Saison | | Obst der Saison | |
| Dessert 2 | Knabberrohkost mit Dip L | | Möhren-Kohlrabisalat | | Tomatensalat |
| Brot | Kartoffelbrot GR, GW | Dinkelvollkornbrot GD | Möhrenbrot GD, GR | Erdbeerkuchen vom Blech L, E, GW | Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW |

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltig Zucht. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/2011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

4. Speiseplan vom 16.-20.07.2018



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar umgehend dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte Tel.: 030 47376194 (AB) oder Fax: 030 47376308!

Bestellung für: .

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

| | Montag Sommerferien | Dienstag Sommerferien | Mittwoch Sommerferien | Donnerstag Sommerferien | Freitag Sommerferien |
|------------------|--|---|--|--|--|
| Essen 1 | | Polenta VT L | | Omas Kartoffelcremesuppe VT L, SEL | |
| Einlage 1 | | Kirschsoße kalt | | 1/2 Wiener Würstchen | |
| Essen 2 | Selbstgemachter Zaziki mit Ofenkartoffeln VT L | | Pizza Salami oder Margharita oder Hawaii L, GD, GW | | Fischstäbchen (Lachs) mit Kartoffelsalat & Ketchup OS F, GW |
| Essen 2 vegan | | | | | |
| Dessert 1 | Obst der Saison | | | Knabberrohkost | Obst der Saison |
| Dessert 2 | | Knabberrohkost mit Dip L | Vanillequark mit frischer Minze L | | |
| Brot | Kartoffelbrot GR, GW | Mediterranes Brot GR, GW | Feinschmeckerkruste S, GR, GW | Rhabarberkuchen vom Blech L, E, GD, GW | Roggenbrot GD, GR, GW |

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltig Zucht.
Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/2011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

5. Speiseplan vom 23.-27.07.2018



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar umgehend dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte Tel.: 030 47376194 (AB) oder Fax: 030 47376308!

Bestellung für: .

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

| | Montag Sommerferien | Dienstag Sommerferien | Mittwoch Sommerferien | Donnerstag Sommerferien | Freitag Sommerferien |
|------------------|------------------------------------|--|--|--|--|
| Essen 1 | Möhren-Zucchini-Eintopf VT L | | Cremige Lauchsuppe VT L, SEL | Penne mit Tomaten-Basilikumsoße VG GW | |
| Einlage 1 | Vollkornbrötchen GD, GH, GW | | Gebratenes Hackfleisch | geriebener Käse L | |
| Essen 2 | | Lasagne Bolognese L, GW | | | Pangasiusfilet mit Dillsoße & Kartoffelbrei OS L, SEL, F, GW |
| Essen 2 vegan | | | | | |
| Dessert 1 | | | Obst der Saison | | Knabberrohkost |
| Dessert 2 | Knabberrohkost mit Dip L | Apfeljoghurt mit Knusperflocken L, GH, SH, SW | | Frischer Salat mit Honig-Senf Dressing MU | |
| Brot | Kartoffelbrot GR, GW | Vollkornmischbrot GD, GR, GW | Omas Apfelkuchen vom Blech G, E, GW | Nusskruste L, GR, GW, SH, SW | Dinkelvollkornbrot GD |

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltig Zucht. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/2011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.

