

1. Speiseplan vom 27.-31.07.2020



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-Orangencreme-Suppe VT L			Germknödel mit Vanillesoße VG VT L, GD, GW	
Einlage 1	Quarkbrötchen L, E, GD			Erdbeersoße kalt	
Essen 2		Hackfleischbolognese* mit Makkaroni und Reibekäse L, GW			Backfisch mit Zitronensoße und Kartoffeln OS L, F, GW
Essen 2 vegan			Tomaten-Kichererbsengemüse und Couscous VG GW		
Dessert 1	Obst der Saison			Knabberrohkost	
Dessert 2		Knabberrohkost mit Dip L	Eisbergsalat mit Honig-Senf dressing MU		Apfelkompott mit Vanillesoße L
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Französisches Zwiebelbrot GR, GW	Vollkornmischbrot GD, GR, GW	Himbeerpupfuchen vom Blech L, E, GD, GW	Schwarzbrot GR, GW

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

*** Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltig Zucht.**

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 03.-07.08.2020



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	Grüner Bohneneintopf VG SEL		Milchreis mit Zimt und Zucker VT L		VG
Einlage 1	Fleischwurst*oder Tofuwürfel S		Aprikosen-Apfelmus		
Essen 2		Putengeschnetzeltes mit Apfel-Möhrensoße & Reis OS L		Selbstgemachter Zaziki mit Ofenkartoffeln VT L	Tomaten-Seelachsfilet*, Schnittlauchsoße & Gemüserisotto OS L, F, GD, GW
Essen 2 vegan	VG				
Dessert 1	Obst der Saison			Knabberrohkost	
Dessert 2		Ampelsalat	Knabberrohkost mit Dip L		Erdbeersahnejoghurt L
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Dinkelvollkornbrot GD	Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW	Geraspelter Apfelkuchen vom Blech L, E, GW	Feinschmeckerkruste S, GR, GW

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

*** Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltig Zucht.**

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 10.-14.08.2020



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	Blumenkohleintopf VT L, SEL	Polenta VT L	Dicker Linseneintopf VG SEL	Eintopf nach Wikinger Art*	Kartoffel-Möhreneintopf VG SEL
Einlage 1		Kirschsoße kalt	1/2 Wiener Würstchen*	Fladenbrot SE, GD, GW	Gebratene Kasslerwürfel* oder S
Essen 2	Schleifchennudeln mit Käsesahnesoße VT L, GW	Currywurst* mit Curry- Tomatensoße & Kartoffeln L	Blumenkohl in Rahmsoße & Couscous, Sonnenblumenkernen VT L, GW	Haferkäsebratling mit Erbsen und Kartoffelbrei VT L, SEL, GH	Fischnuggets*(Kabeljau) mit Currykokossoße & Risotto OS L, F, GD, GW
Essen 2 vegan	Buchweizenbratlinge mit Gemüse und Nudeln VG S, GW	Vegane Bratwurst mit Curry-Tomatensoße & Kartoffeln VG S, GW	Blumenkohl mit Kokorisotto VG	Herzhafte Polenta mit gegrilltem Gemüse VG	Nudelsalat California (kalt) (Paprika, Bohnen, Tomaten, VG MU, GW
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip L	Apfel-Möhrensalat	Weißkohlsalat mit Gurken & Dressing	Grießpudding mit Himbeersoße L, GW	Pflaumenkompott
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Landbrot GR, GW	Streuselkuchen vom Blech L, E, GD, GW, SH, SM, SW	Vollkornbrot mit Sonnenb.Kernen 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. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

*** Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltig Zucht.**

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 17.-21.08.2020



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	Reis-Gemüse-Eintopf VG SEL	Eierkuchen mit Zucker & Zimt VT L, E, GW	Pürierte Rote Linsensuppe VG SEL	Penne mit Tomaten-Basilikumsoße VG GW	Cremige Lauchsuppe VT L, SEL
Einlage 1		Apfelmus	Brötchen GD, GW	geriebener Käse L	Gebratenes Hackfleisch*
Essen 2	Bratei mit Rahmspinat und Kartoffelbrei VT L, E	Mildes Chili con Carne*	Schleifchennudeln mit Florentiner Soße VT G, L	Kartoffelsalat mit Wiener oder Tofuwienersauce und Ketchup S	Fisch in fruchtiger Apfel-Currysoße & Risotto OS L, F
Essen 2 vegan	Veganer Milchreis mit Apfelstückchen VG	Veganes Chili con Carne VG S	Möhren-Kartoffel-Sesampfanne mit Sojadip VG S, SE	Spitzkohlpfanne mit Getreiderisotto VG S, GG, GH	Bratkartoffeln mit Salat VG
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip L	Gurkensalat	Apfelvollkornaler GW	Fruchtquark L	Rote Grütze
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Landbrot GR, GW	Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW	Roggenbrot GD, GR, GW	Dinkelvollkornbrot GD

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

*** Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltig Zucht.**

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 24.-28.08.2020



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	Indische Kartoffelsuppe VG	Milchnudeln VT L, GW	Möhrensahnesuppe VT L	Bunter Bohneneintopf VG SEL	Kartoffelragout mit buntem Gemüse VT L
Einlage 1	Dinkel Backerbsen Curry GD	Kirschsoße kalt	Quarkbrötchen L, E, GD	Gebratene Kasslerwürfel* oder S	
Essen 2	Tunesisches Linsengemüse & Couscous L, SEL, GW VT	Hausgemachte Bouletten* mit Erbsen & Kartoffeln E, MU, GW	Rigatone mit mexikanischer Soße & Reibekäse L, GW VT	Kräutersahnequark und Kartoffelecken L VT	Alaskaseelachsfilet* mit Currykokossoße & Reis L, SEL, F, GW OS
Essen 2 vegan	Minestrone mit glutenfreien Nudeln SEL VG	Vegane Bouletten mit Erbsengemüse & Kartoffeln S VG	Gebratenes Gemüse à la Buddha S, SEL VG	Vollkornnudeln mit Arrabiatasoße VG	Spinat –Mais–Lasagne S, GW VG
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip L	Obstsalat	Blumenkohlsalat	Bananen–Apfelmus mit Kokosraspeln	Kohlrabi–Gurkensalat mit Ei E
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Weizenvollkornbrot GR, GW	Mediterranes Brot GR, GW	Pflaumenkuchen vom Blech L, E, GD, GW	Vollkornbrot GD, GR, GW

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

*** Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltig Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: 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