1. Speiseplan vom 10.-14.05.2021



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar 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 Christi Himmelfahrt	Freitag Unterrichtsfreier Tag
Essen 1	Spargelcremesuppe VT OZ L, SEL	Polenta VT L	Klarer Gemüseeintopf vg oz		
Einlage 1	Kochschinkenwürfel	Kirschsoße kalt	VK-Kräuterschnecken SE, GD, GH, GR, GW		
Essen 2	Schleifchennudeln mit Käsesahnesoße VT oz L, GW	Geflüg.Schnitzel mit Letscho & Kartoffelbrei oz E	Blumenkohl in Rahmsoße & Couscous, oz Sonnenblumenkernen L, GW		
Essen 2 vegan	VG OZ	VG OZ	VG OZ	kein Essen	kein Essen
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison		
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip	Möhrensalat mit Rosinen vg oz	Eisbergsalat mit Honig- Senfdressing VT OZ MU		
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Möhrenkuchen vom Blech E, GD, GW, SM	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 nachhaltiger Zucht.

Allergenkennzeichnung It. 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.

DE-ÖKO-070 Kontollstelle

2. Speiseplan vom 17.-21.05.2021



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar 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:

	-	 	İ	i	,
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Kartoffel-Käse-Suppe	Vollkorngrießbrei vt	Kürbiscremesuppe	Eintopf nach Wikinger Art* oz	Paprikacremesuppe mit Reis VT oz L
Einlage 1	Gebratenes Hackfleisch*	Erdbeersoße kalt	geröstete Kürbiskerne	Fladenbrot SE, GD, GW	
Essen 2	Rigatone mit Spinat- Fetasoße VT OZ L, GW	Hähnchenkeulen* mit Mischgemüse & os Kartoffeln	Gabelspaghetti mit Tomatensoße & Käse _{VT} L, GW	Rührei mit Stampfkartoffeln & VT OZ Gewürzgurken L, E	Backfisch* mit Zitronensoße und Reis oz L, SEL, F, GW
Essen 2 vegan					
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip	Obstsalat VG OZ	Bulgur-Kräuter-Salat vg oz GD, GW	vanillesoise	Hirse–Apfeldessert
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Chiabrot GD, GR, GW	Dienkelbutterkuchen E, GD, SM	Dinkelvollkornbrot GD	Roggenbrot 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 nachhaltiger Zucht.

Allergenkennzeichnung It. 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.

Bio nach (O.Che-Verundrung)

3. Speiseplan vom 24.-28.05.2021



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar 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 Pfingstmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1		Indische Kartoffelsuppe vg oz	Eierkuchen mit Zucker & Zimt vt L, E, GW	Rigatone mit Rote Maissoße VT OZ L, GW	Möhreneintopf VG OZ SEL
Einlage 1		Dinkel Backerbsen mit Gewürzmantel _{GD}	Apfelmus	geriebener Käse L	Vollkornbrötchen GD, GH, GW
Essen 2		Spirelli mit Brokkoli- Sahnesoße VT OZ L, MU, GW	Putengeschnetzeltes* mit Apfel-Möhrensoße oz & Risotto L	Selbstgemachter Zaziki mit Ofenkartoffeln	Alaskaseelachsfilet* mit Currykokossoße & Reis oz L, SEL, F, GW
Essen 2 vegan	kein Essen	, ,,,			, , , ,
Dessert 1		Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost
Dessert 2		Knabberrohkost mit Dip	Schokocookies VT oz L, E, GW, SH	Möhren-Kohlrabisalat vg oz	Vanillequark vr L
Brot		Kartoffelbrot GR, GW	Nusskruste	Möhrenbrot	Vollkornbrot mit Sonnenb.Kernen _{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 nachhaltiger Zucht.

Allergenkennzeichnung It. 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.



4. Speiseplan vom 31.05.-04.06.2021



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar 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:

		 	İ	1	
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Brokkolieintopf VT OZ L	Milchnudeln vt L, GW	Möhren-Orangencreme- Suppe vt L	Dicker Linseneintopf VG OZ SEL	grüne Spargelsuppe vg oz
Einlage 1		Kirschsoße kalt	Quarkbrötchen L, E, GD	1/2 Wiener* oder Tofuwiener s	Kochschinkenwürfel
Essen 2	Schleifchennudeln mit Champingnonsahnesoße VT oz L, GW	Mildes Chili con Carne*	Tunesisches Linsengemüse mit vr oz Bulgur L, SEL, GD, GW	Bratei mit Rahmspinat und Kartoffelbrei vr oz L, E	Tomaten-Seelachsfilet*, Schnittlauchsoße & oz Gemüserisotto L, F, GD, GW
Essen 2 vegan					
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip	Streuseläpfel vg GD, GW	Schopskasalat VT OZ L	Erdbeersahnejoghurt vt L	Gurkensalat mit knusprigem Nußtofu vG S, SH
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Mediterranes Brot GR, GW	Französisches Zwiebelbrot GR, GW	Feinschmeckerkruste S, GR, GW	Urkorn–Kümmelbrot 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 nachhaltiger Zucht.

Allergenkennzeichnung It. 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.

Bio nach (D.Che-Verundrung)

5. Speiseplan vom 07.-11.06.2021



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar 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	Bunter Quinoa Eintopf	Milchreis mit Zimt und Zucker vt L	Ratatouille mit Couscous L, GW	Omas Kartoffelcremesuppe oz L, SEL	Cremige rote Linsensuppe L
Einlage 1	Minibouletten*	Aprikosen-Apfelmus		1/2 Wiener* oder Tofuwiener s	Currytofu s
Essen 2	Petersilienkartoffeln mit Kräuterquark vr oz L	Hackfleischbolognese* mit Makkaroni und oz Reibekäse L, GW	Haferkäsebratlinge mit Möhrengemüse & vr oz Kattoffelbrei L, SEL, GH	Grüne Bohnen- Gemüsetopf mit Bulgur oz L, SEL, GW	Fischstäbchen (Lachs) mit Kartoffelsalat & os oz Ketchup F, GW
Essen 2 vegan		·	, ,		
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip	Apfel-Möhrensalat mit Rosinen vG oz	Radieschensalat VT OZ L, E	Vanillepudding mit Fruchtsoße vt L	Tomaten-Gurkensalat vG oz
Brot	Zauberbrot L, E, GH, SW	Weizenvollkornbrot GR, GW	Schwarzbrot GR, GW	Rhabarberkuchen vom Blech 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. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

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

Allergenkennzeichnung It. 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.

Bio nich (0.04e-Verurdnung