

1. Speiseplan vom 06.–10.06.2022



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 Pfungstmontag	Dienstag Pfungstferien	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	kein Essen	Arabischer Milchreis mit Zimt-Kokosraspeln und Nüssen <small>VT OZ L, SH, SM</small>	Kohlrabi-Petersilien-Suppe <small>VT OZ L</small>	Hausgemachte Gulaschsuppe* <small>OZ</small>	Weißer-Bohnen-Eintopf <small>VG OZ SEL</small>
Einlage 1		Aprikosenmus	Geflügelkräuterbällchen	Fladenbrot <small>SE, GD, GW</small>	Gebr. Kasslerwürfel* oder Räuchertofu <small>S</small>
Essen 2		Allerbeste Oma-Nudeln (T.Soße, Fleischwurst, Sahne) <small>OZ L, S, GW</small>	Selbstgemachter Zaziki mit Ofenkartoffeln <small>VT OZ L</small>	Nudel-Ei-Pfanne mit Gewürzgurke <small>VT OZ L, E, GW</small>	Seelachsfilet Honig-Senf*, Paprikasahnesoße & Risotto <small>OS OZ L, MU, F, GW</small>
Essen 2 vegan		Tomatensoße mit Tofu & VK Spaghetti <small>VG OZ S, GW</small>	Gebratenes Gemüse à la Buddha <small>VG OZ S, SEL</small>	Rote-Bete-Suppe mit Kichererbsen <small>VG OZ</small>	Veganer Gyros & Reis <small>VG OZ S</small>
Dessert 1		Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost
Dessert 2		Knabberrohkost mit Dip <small>VT OZ L</small>	Erdbeersahnejoghurt <small>VT L</small>	Schopskasalat <small>VT OZ L</small>	Birnenkompott mit Vanillesoße <small>VT OZ L</small>
Brot		Kartoffelbrot <small>GR, GW</small>	Vollkornmischbrot mit Sesam <small>SE, GD, GR, GW</small>	Himbeertzupfkuchen vom Blech <small>L, E, GD, GW</small>	Möhrenbrot <small>GD, GR</small>

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.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger 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; OZ=ohne Zuckerzusatz.

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



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

2. Speiseplan vom 13.-17.06.2022



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	Indische Kartoffelsuppe VG OZ	Süßer Nudelauf VT L, E, GW	Dicker Linseneintopf VG OZ SEL	Penne mit Tomaten- Basilikumsoße VG GW	Spargelcremesuppe VT OZ L, SEL
Einlage 1	Currytofu S	Kirschkompott	1/2 Wiener* oder Tofuwienener S	geriebener Käse L	Kochschinkenwürfel
Essen 2	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese & Käse VT OZ L, GW	Hühnerfrikassee* mit Risotto OS OZ L	Türkischer Bulgursalat mit Paprika Zucchini Gemüse VG OZ GD, GW	Pytt i panna (Schwedische Kartoffelpfanne) OZ S, E	Alaskaseelachsfilet* mit Dillsahnesoße und Kartoffelbrei OS OZ G, L, SEL, F, GW
Essen 2 vegan	Süßkartoffel-Linsentopf mit Couscous VG OZ GD, GW, SW	veganes Frikassee mit Risotto VG OZ S	Gemüse- Kartoffelgulasch VG OZ	Spitzkohlpfanne mit Getreiderisotto VG OZ S, GG, GH	Veganes Chili sin Carne VG OZ S
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Vanillequark VT L	Gurkensalat VG	Rhabarberkompott mit Vanillesoße VT L	Eisbergsalat mit Honig- Senfdressing VT OZ MU
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Mediterranes Brot GR, GW	Versunkener Erdbeerkuchen L, E, GW	Dinkelvollkornbrot GD	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.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger 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; OZ=ohne Zuckerzusatz.

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



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

3. Speiseplan vom 20.-24.06.2022



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	Blumenkohleintopf <small>VT OZ L, SEL</small>	Milchreis mit Zimt und Zucker <small>VT L</small>	Sommerliche Kartoffelrahmsuppe <small>VT OZ L</small>	Eintopf nach Wikinger Art* <small>OZ</small>	Tomatencremesuppe mit Reis <small>VT OZ L</small>
Einlage 1	Fleischklößchen* <small>E, GW</small>	Apfelmus	Gebratene Sojaflocken <small>S</small>	Fladenbrot <small>SE, GD, GW</small>	Croutons <small>GD, GW</small>
Essen 2	Petersilienkartoffeln mit Kräuterquark <small>VT OZ L, S</small>	Hackfleischbolognese* mit Makkaroni und Reibekäse <small>OZ L, GW</small>	Eierragout und Kartoffelbrei <small>VT OZ L, E, MU</small>	Couscous-Salat(kalt) mit Wiener oder Tofuwienener <small>OZ GW</small>	Backfisch*(Seelachs) mit Currykokossoße & Reis <small>OS OZ L, SEL, F, GW</small>
Essen 2 vegan	Mildes Currygemüse mit Bulgur <small>VG OZ GD, GW</small>	Vegane Bolognese mit Nudeln <small>VG OZ S, GW</small>	Blumenkohl mit Kokosrisotto <small>VG OZ</small>	Kichererbsen-Möhren-Curry <small>VG OZ</small>	Bratkartoffeln mit Gurkensalat & Nußtofu <small>VG OZ</small>
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip <small>VT OZ L</small>	Pflaumenkompott <small>VG</small>	Tomaten-Gurkensalat <small>VG OZ</small>	Vanillemousse <small>VT L</small>	Apfel-Möhrensalat <small>VG OZ</small>
Brot	Kartoffelbrot <small>GR, GW</small>	Dreikornbrot <small>GD, GR, GW</small>	Rhabarberkuchen vom Blech <small>L, E, GD, GW</small>	Französisches Zwiebelbrot <small>GR, GW</small>	Schwarzbrot <small>GR, GW</small>

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.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger 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; OZ=ohne Zuckerzusatz.

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



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

4. Speiseplan vom 27.06.–01.07.2022



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	Zucchinicremesuppe VT OZ L	Vollkorngrießbrei VT L, GW	Leipziger Allerlei mit Kartoffeln VT OZ L	Möhrensahnesuppe VT OZ L	Käse-Lauch-Suppe VT OZ L, SEL
Einlage 1	geröstete Kürbiskerne	Pflaumenmus	Bratei (Einlage) E	Sauerteigkrüstchen GR, GW	Gebratenes Hackfleisch*
Essen 2	Blumenkohlröschen mit Soße nach Holländischer Art & Couscoursotto VT OZ L, GW	Hähnchenbrustfilet "Cordon bleu", Pilzsoße und Kartoffeln OS OZ L, E, GW	Kartoffeltaler mit Kräuterdip VT OZ L, E, GW	Spirelli mit Rote Maissoße u. Reibekäse VT L, GW	Fischstäbchen mit grünem Kartoffelsalat OS OZ F, GW
Essen 2 vegan	Gemüse-Liensen mit Sojadip VG OZ S	Veganes Schnitzel, Pilzsoße und Kartoffeln VG OZ	Nudelsalat California (kalt) (Paprika, Bohnen, Tomaten, MU, GW	Mit Bulgur gefüllte Paprika und Kartoffeln VG OZ S, GD, GW	Veganer Milchreis mit Apfelstückchen VG
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Streuseläpfel VG GD, GW	Ampelsalat VG	Grießpudding mit Himbeersoße VT L, GW	Brokkolisalat VG OZ
Brot	Zauberbrot L, E, GH, SW	Roggenbrot GD, GR, GW	Mediterranes Brot GR, GW	Vollkornbrot mit Sonnenb.Kernen 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.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger 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; OZ=ohne Zuckerzusatz.

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



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

5. Speiseplan vom 04.-08.07.2022



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 Sommerferien	Freitag Sommerferien
Essen 1	Mailänder-Minestrone SEL, GW VG OZ	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (warm) L, E, GW VT OZ	Bunte Nudeln mit Tomatensoße GW VG	Omas Kartoffelcremesuppe L, SEL VT OZ	VG OZ
Einlage 1	Mohnbrötchen GD, GW	Apfelmus	geriebener Käse L	Fleischwurst*oder Tofuwürfel S	
Essen 2	Sesam Kartoffel Wedges mit Quark L, SE VT OZ	Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Bandnudeln GW OS OZ	Haferkäsebratlinge mit Möhrengemüse & Kartoffelbrei L, SEL, GH VT OZ	VG OZ	Seelachs in Reispopper Panade, Reis mit Zitronensoße L VT OZ
Essen 2 vegan	Tomaten- Kichererbsengemüse und Couscous GW VG OZ	Asiatisches Tofugeschnetzeltes mit Bandnudeln S, GW VG OZ	gegrilltes Gemüse mit Kartoffeln VG OZ	VG OZ	VG OZ
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip L VT OZ	Quark mit Apfelmus L VT	Möhren-Kohlrabisalat VG OZ	VG OZ	Frischer Salat mit Dressing VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Vollkornbrot GD, GR, GW	Omega-3-Brot L, GD, GW	Kirschkuchen vom Blech G, 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.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger 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; OZ=ohne Zuckerzusatz.

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

