

1. Speiseplan vom 24.-28.10.2022



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 Herbstferien	Dienstag Herbstferien	Mittwoch Herbstferien	Donnerstag Herbstferien	Freitag Herbstferien
Essen 1	Gemüsesuppe mit Nudeln & frischen Kräutern VG OZ SEL, GW	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (warm) VT OZ L, E, GW	Möhrensahnesuppe VT OZ L	Linsen-Eintopf VG SEL	Cremige Lauchsuppe VT OZ L, SEL
Einlage 1	Geflügelkräuterbällchen	Apfelmus	Quarkbrötchen L, E, GD	1/2 Wiener Würstchen*	Gebratenes Hackfleisch*
Essen 2	Linsen in Sahnesoße mit Bulgur VT OZ L, GD, GW	Szegediner Gulasch* & Kartoffeln OZ	Schleifchennudeln mit Käsesahnesoße VT OZ L, GW	Eierragout und Kartoffeln VT OZ L, E	Alaskaseelachsfilet* mit Currykokossoße & Reis OS OZ L, SEL, F, GW
Essen 2 vegan	VG OZ	VG OZ	VG OZ	VG OZ	VG OZ
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Pflaumenkompott VG	Ampelsalat VG	Schokopudding mit Vanillesoße VT L	Grüner Bohnensalat VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW	Pflaumenkuchen vom Blech L, E, GD, GW	Einkorn-Quinoa-Brot 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

2. Speiseplan vom 31.10.–04.11.2022



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 Herbstferien	Dienstag Herbstferien	Mittwoch Herbstferien	Donnerstag Herbstferien	Freitag Herbstferien
Essen 1	Blumenkohleintopf VT OZ L, SEL	Vollkorn Grießbrei VT L, GW	Selleriecremesuppe VT OZ L, SEL	Putencurry* mit Süßkartoffeln & Reiseinlage OS OZ	Sauerkraut-Erbseintopf VG OZ
Einlage 1	Fleischbällchen* E, GW	Kirschsoße warm	Vollkornbrötchen GD, GH, GW	Schmanddip L	Gebratene Kasslerwürfel*
Essen 2	Gabelspaghetti mit Florentiner Soße VT OZ L, GW	Schmorbraten* mit Apfelrotkohl und Kartoffeln OZ MU	 VG OZ	Ravioli mit Tomatensoße VT OZ L, GW	Seelachsfilet Honig-Senf*, Paprikasahnesoße & Risotto OS OZ L, MU, F, GW
Essen 2 vegan	 VG OZ	 VG OZ	Veganer Wurstgulasch mit Kartoffeln VG OZ S	 VG OZ	 VG OZ
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Stracciatella Quark VT L, S	Omas Krautsalat VG	Rote Grütze mit Vanillesoße VT L	Blumenkohlsalat VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Roggenbrot GD, GR, GW	Mediterranes Brot GR, GW	Weizenvollkornbrot GR, GW	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.



3. Speiseplan vom 07.-11.11.2022



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	Spanischer Eintopf VG OZ	Arabischer Milchreis mit Zimt-Kokosraspeln und Nüssen VT L, SH, SM	Leipziger Allerlei mit Kartoffeln VT OZ L	Eintopf nach Wikinger Art* OZ	Paprikacremesuppe mit Reis VT OZ L
Einlage 1	Schmanddip L	Waldbeerensoße warm	Bratei (Einlage) E	Fladenbrot SE, GD, GW	
Essen 2	Selbstgemachter Zaziki mit Ofenkartoffeln VT OZ L	Hackfleischbolognese* mit Makkaroni und Reibekäse OZ L, GW	Grüne Bohnen-Gemüsetopf mit Bulgur VT OZ L, SEL, GW	Tomatenreis mit Elefantenfüßchen* & Krautsalat OZ	Bunter Fischtopf (Seelachs*) OS OZ L, F
Essen 2 vegan	Kichererbsen-Möhren-Curry VG OZ	Vegane Bolognese mit Nudeln VG OZ S, GW	Spinat -Mais- Lasagne VG OZ S, GW	Gemüseintopf mit Grünkern VG OZ GD	Veganes Geschnetzeltes in Apfel-Möhrensoße & Reis VG OZ S
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Kokos-Makronen VT L, E	Russischer Salat Olivie OZ E	Apfeljoghurt mit Knusperflocken VT L, GH, SH, SW	Farmersalat VT OZ L
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW	Käsekuchen vom Blech L, E, GD, GW	Kürbis-Ingwer Brot GD, GR	Landbrot 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.



4. Speiseplan vom 14.-18.11.2022



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	Quinoaeintopf VG OZ	Polenta VT L	Bortsch VG OZ SEL	Penne mit Tomaten- Basilikumsoße VG GW	Kürbiscremesuppe VT OZ L
Einlage 1	Fleischwurst*oder Tofuwürfel S	Himbeersoße warm	Schmanddip L	geriebener Käse L	geröstete Kürbiskerne
Essen 2	Spirelli mit Brokkoli- Sahnesoße L, MU, GW VT OZ	Bratwurst* mit Apfelsauerkraut und Kartoffeln SEL	Tunesisches Linsengemüse mit Risotto L, SEL VT OZ	Kartoffelauflauf mit Kräuterschmand L, E VT OZ	Fischstäbchen mit Senfsoße & Reis L, SEL, MU, F, GW OS OZ
Essen 2 vegan	Möhren-Kartoffel- Sesampfanne mit Sojadip S, SE VG OZ	Vegane Bratwurst mit Apfelsauerkraut & Kartoffeln S VG	Herzhafte Polenta mit gegrilltem Gemüse VG OZ	Blumenkohl mit Kokosrisotto VG OZ	Bratkartoffeln mit Gurkensalat & Nußtofu VG OZ
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Himbeerquark VT L	Möhren-Kohlrabisalat VG OZ	Vanillemousse VT L	Bunter Salat VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Feinschmeckerkruste S, GR, GW	Chiabrot GD, GR, GW	Weizenvollkornbrot GR, GW	Dreikornbrot 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

5. Speiseplan vom 21.-25.11.2022



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	Gemüsereiseintopf VG OZ SEL	Germknödel mit Vanillesoße VT OZ L, GD, GW	Möhreneintopf VG OZ SEL	Omas Kartoffelcremesuppe VT OZ L, SEL	Cremiger Kürbiseintopf mit Erbsen und Süsskartoffeln VG OZ
Einlage 1	Rinderfleischklößchen	Pflaumensoße warm	Frittierte Tofu-Würfel S	1/2 Wiener Würstchen*	Schmanddip L
Essen 2	Schleifchennudeln mit Käsesahnesoße VT OZ L, GW	Gulasch* mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Spirelli mit Tomatensoße & Käse VT OZ L, GW	Bratei mit Rahmspinat und Kartoffelbrei VT OZ L, E	Seelachs in Reispopper Panade, Reis mit Zitronensoße VT OZ L
Essen 2 vegan	Nudeln mit Arrabiatasoße VG OZ GW	Veganer Gulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffeln VG OZ S	Mit Bulgur gefüllte Paprika und Kartoffeln VG OZ S, GD, GW	Pastinaken-Kartoffel-Gulasch VG OZ	Veganer Gyros & Reis VG OZ S
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Schokocookies VT OZ L, E, GW, SH	Möhrensalat mit Rosinen VG OZ	Orangen-Sahne-Creme VT L	Bunter Winter Salat VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Feinschmeckerkruste S, GR, GW	Möhrenkuchen vom Blech E, GD, GW, SM	Einkorn-Quinoa-Brot GR, GW	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.

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