

1. Speiseplan vom 01.-05.01.2024



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 Weihnachtsferien Neujahr | Dienstag Weihnachtsferien | Mittwoch Weihnachtsferien | Donnerstag Weihnachtsferien | Freitag Weihnachtsferien | |
|--------------------------|---------------------------------------|---|--|---|--|--|
| Essen 1 | kein Essen | | Süßer Hirsebrei VT L | Kartoffeleintopf VG OZ SEL | Selleriecremesuppe VT OZ L, SEL | |
| Einlage 1 | | | Kirschsoße warm | 1/2 Wiener* oder Tofuwienner S | Kräuter-Käsestangen L, GW | |
| Essen 2 | | Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse VT OZ L, GW | Geflüg. Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln OS OZ E, GW | | Bunte Fusilli mit Lachs- Sahnesoße OS OZ L, F, GW | |
| Essen 2 vegan | | | | Gemüsepfanne mit Tofu & Bulgur VG OZ S, GD, GW | | |
| Dessert 1 | | | | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison |
| Dessert 2 | | | Knabberrohkost mit Dip VT OZ L | Bulgur-Kräuter-Salat VG OZ GD, GW | Apfeljoghurt mit Knusperflocken VT L, GH, SH, SW | Weißkrautsalat mit Möhren & Salatdressing VG OZ |
| Brot | | | Kartoffelbrot GR, GW | Marmorkuchen L, E, GW | Vollkornbrot mit Sonnenb.Kernen GD, 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

2. Speiseplan vom 08.-12.01.2024



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 | Cremige rote Linsensuppe VT OZ L | Hefeklöße mit Vanillesauce VT L, E, GW | Pichelsteiner Eintopf VG OZ SEL | Penne (VK) mit Tomaten-Basilikumsoße VG GW | Kartoffel-Käse-Suppe VT OZ L |
| Einlage 1 | | Erdbeersoße warm | Gebr. Kasslerwürfel* oder Räuchertofu S | geriebener Käse L | Gebratenes Hackfleisch* |
| Essen 2 | Gabelspahgetti mit Florentiner Soße VT OZ L, GW | Gulasch* mit Apfelrotkohl und Kartoffeln VT OZ | Gemüse in Kokos-Currysoße & Bulgur VT OZ L, GD, GW | Selbstgemachter Zaziki mit Ofenkartoffeln VT OZ L | Alaskaseelachsfilet mit Currysahnesoße & Risotto OS OZ L, F, GW |
| Essen 2 vegan | Kartoffel-Meerrettich-Suppe & Gemüseklößchen VG OZ | Veganer Gulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffeln VG OZ S | Grünkern-Tomatensauce a la Bologna mit Spaghetti VG OZ GD, GW | Blumenkohl mit Kokosrisotto VG OZ | Mit Bulgur gefüllte Paprika und Kartoffeln VG OZ S, GD, GW |
| Dessert 1 | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison |
| Dessert 2 | Knabberrohkost mit Dip VT OZ L | Orangen-Sahne-Creme VT L | Schopskasalat VT OZ L | Erdbeersahnequark VT L, S | Apfel-Möhrensalat VG OZ |
| Brot | Kartoffelbrot GR, GW | Möhrenbrot GD, GR | Käsekuchen vom Blech L, E, GD, GW | Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW | Kürbis-Ingwer Brot GD, GR |

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 15.-19.01.2024



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 | Blumenkohlsuppe mit roten Linsen VT OZ L | Milchnudeln VT L, GW | Gemüse Eintopf mit Reis & frischen Kräutern VG OZ SEL | Omas Kartoffelcremesuppe VT OZ L, SEL | Weißer-Bohnen-Eintopf VG OZ SEL |
| Einlage 1 | Fleischklößchen* E, GW | Apfel-Zimt Kompott | | 1/2 Wiener* oder Tofuwienener S | Gebr. Kasslerwürfel* oder Räuchertofu S |
| Essen 2 | Schleifchennudeln mit Champignonsahnesoße VT OZ L, GW | Currywurst* mit Curry-Tomatensoße & Kartoffeln OZ L | Tunesisches Linsengemüse & Couscous VT OZ L, SEL, GW | Senfeier mit Kartoffelbrei VT OZ L, E, MU | Seelachs in Reispopper Panade, Reis (VK) mit Zitronensoße VT OZ L |
| Essen 2 vegan | Buchweizenbratlinge mit Gemüse und Nudeln VG OZ S, GW | Vegane Bratwurst mit Curry-Tomatensoße & Kartoffeln VG OZ S, GW | Süß-saures Currygemüse mit Vollkornnudeln VG OZ GW | Gemüse-Linsen mit Sojadip VG OZ S | Bratkartoffeln mit Gurkensalat & Nußtofu VG S, SH |
| 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 | Marinierter Salat VG OZ | Vanillequark VT L | Paprika-Mais-Gurken-Salat VG OZ |
| Brot | Kartoffelbrot GR, GW | Weizenvollkornbrot GR, GW | Omega-3-Brot L, GD, GW | Feinschmeckerkruste S, 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

4. Speiseplan vom 22.-26.01.2024



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 | Kartoffelragout mit buntem Gemüse VT OZ L | Vollkorn Grießbrei VT L, GW | Ratatouille mit Kartoffeln VT OZ L | Dicker Linseneintopf VG OZ SEL | Paprikacremesuppe mit Reis VT OZ L |
| Einlage 1 | | Pflaumenkompott (warm) | | 1/2 Wiener* oder Tofuwienner S | |
| Essen 2 | Blumenkohlröschen in Soße nach Holländischer Art & Couscoursotto VT OZ L, GW | Schmorbraten* mit Apfelrotkohl und Kartoffeln OZ MU | Makkaroni mit Gemüsebolonese & Käse VT OZ L, GW | Bratei mit Rahmspinat und Kartoffeln VT OZ L, E | Backfisch* mit Dillsahnesoße und Reis (Natur) OS OZ L, SEL, F, GW |
| Essen 2 vegan | Kichererbsen-Möhren-Curry VG OZ | Gebratene Tofuscheiben mit Apfelrotkohl & Kartoffeln VG OZ S | Vegane Bratlinge mit gedünsteter Möhre & Kürbiskernen VG OZ | Italienische Minestrone mit Maisnudeln VG OZ SEL | Spitzkohlpfanne mit Getreiderisotto VG OZ S, GG, GH |
| Dessert 1 | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison |
| Dessert 2 | Knabberrohkost mit Dip VT OZ L | Obstsalat VG OZ | Kohlrabi-Gurkensalat mit Ei VT OZ E | Waldbeerenjoghurt VT L | Brokkoli-Kartoffelsalat VG OZ S, MU |
| Brot | Zauberbrot L, E, GH, SW | Nußkuchen L, E, GD, GW, SH, SW | Roggenbrot GD, GR, GW | Einkorn-Quinoa-Brot 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 29.01.-02.02.2024



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 | Winter-Eintopf mit frischen Kräutern VG OZ | Eierkuchen mit Zucker & Zimt VT L, E, GW | Kidneybohnen-Eintopf VG OZ SEL | Hausgemachte Gulaschsuppe* OZ | Tomatencremesuppe VT OZ L |
| Einlage 1 | Fleischwurst*oder Tofuwürfel S | Apfelmus | Süßkartoffel-Brötchen L, GW | | Croutons GD, GW |
| Essen 2 | Möhrensahnesoße mit bunte Fusilli VT OZ L, GW | Mildes Chili con Carne* OZ | Haferkäsebratling mit Erbsen und Kartoffelbrei VT OZ L, SEL, GH | Türkischer Bulgursalat mit Paprika Zucchini Gemüse VG OZ GD, GW | Bunter Fischtopf (Seelachs) & Kartoffeln OS OZ L, F |
| Essen 2 vegan | Gebratener Tofu mit Gemüse und Buchweizen VG S | Veganes Chili sin Carne VG OZ S | gegrilltes Gemüse mit Kartoffeln VG OZ | Spinat -Mais-Lasagne VG OZ S, GW | Sojastreifen-Curry mit Paprika & 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 | Schokocreme VT L | Mandarinen-Eisbergsalat VG OZ S | Hirse-Apfeldessert VT L | Omas Krautsalat VG |
| Brot | Kartoffelbrot GR, GW | Mediterranes Brot GR, GW | Urkorn-Kümmelbrot GD, GR, GW | Geraspelter Apfelkuchen vom Blech L, E, GW | 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.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle