

1. Speiseplan vom 05.-09.02.2024



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 Winterferien	Dienstag Winterferien	Mittwoch Winterferien	Donnerstag Winterferien	Freitag Winterferien
Essen 1	Bunter Quinoa Eintopf VG OZ	Polenta VT L	Weißkohleintopf mit gerösteten Sonnenblumenkernen VG OZ SEL	Möhren-Orangencreme-Suppe VT L	Pürierter Erbseneintopf VG OZ
Einlage 1	Fleischwurst*oder Tofuwürfel S	Kirschsoße warm		Quarkbrötchen L, E, GD	Räuchertofuwürfel S
Essen 2	Spirelli (Hell) mit Brokkoli-Sahnesoße VT OZ L, MU, GW	Szegediner Gulasch* & Kartoffeln OZ	Kaisergemüse in Kokosmilch & Reis VG OZ		Seelachs-Brezelpan., Feigensenfsoße & Stampfkar. L, MU, F, GD, GW OS OZ
Essen 2 vegan		Veg.Szegediner Gulasch & Kartoffeln VG OZ S		Vollkornnudeln mit Arrabiatasoße VG OZ GW	
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Orangen-Eisbergsalat VT OZ L	Russischer Salat Olivie OZ E	Vanillemousse VT L	Allerlei-Salat VG OZ
Brot	Zauberbrot L, E, GH, SW	Mediterranes Brot GR, GW	Muffinkuchen L, E, GW	Weizenvollkornbrot GR, 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.

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. 1169/20011: 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; OZ=ohne Zuckerzusatz.

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



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

2. Speiseplan vom 12.-16.02.2024



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	Blumenkohleintopf VT OZ L, SEL	Milchreis mit Zimt und Zucker VT L	Spanischer Eintopf VG OZ	Spirelli (VK) mit Roter Maissoße VT OZ L, GW	Tomatencremesuppe mit Reis VT OZ L
Einlage 1	Fleischklößchen* E, GW	Apfelmus	Schmanddip L	geriebener Käse L	
Essen 2	Schleifchennudeln mit Käsesahnesoße VT OZ L, GW	Bouletten , Bohnengemüse & Kartoffelbrei OZ L, E, GW	Tunesisches Linsengemüse mit Risotto VT OZ L, SEL	Petersilienkartoffeln mit Kräuterquark VT OZ L, S	Fischnuggets*(Kabeljau) mit Currykokossoße & Reis OS OZ L, F, GW
Essen 2 vegan	Möhren-Kartoffel-Sesampfanne mit Sojadip VG OZ S, SE	Vegane Bouletten Bohnengemüse und Kartoffelbrei VG OZ S, MU	Grünkern-Tomatensauce a la Bologna mit Spaghetti VG OZ GD, GW	Mit Bulgur gefüllte Paprika und Kartoffeln VG OZ S, GD, GW	Gemüseintopf mit Polentacroustons VG OZ S
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Apfel-Möhrensalat mit Rosinen VG OZ	Rotebete-Salat VG OZ	Grießpudding mit Himbeersoße VT L, GW	Frischer Salat mit Honig-Senf Dressing VT OZ MU
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Roggenbrot GD, GR, GW	Möhrenkuchen vom Blech E, GD, GW, SM	Dinkelvollkornbrot GD	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

3. Speiseplan vom 19.-23.02.2024



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	Wirsingkohl-Eintopf VG OZ SEL	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (warm) VT L, E, GW	Cremiger Kürbiseintopf mit Erbsen und Süsskartoffeln VG OZ	Eintopf nach Wikinger Art* OZ	Cremige Lauchsuppe VT OZ L, SEL
Einlage 1	Gebr. Kasslerwürfel* oder Räuchertofu S	Fruchtsoße warm	geröstete Kürbiskerne	Fladenbrot SE, GD, GW	Gebratenes Hackfleisch*
Essen 2	Rigatone (Hell) mit Spinat-Fetasoße VT OZ L, GW	Putengeschnetzeltes* mit Apfel-Möhrensoße & Risotto OS OZ L	Karotten Vollkornrösti mit Erbsengemüse & Kartoffeln VT OZ L, GD, GW	Spirelli (VK) mit Gemüsebolognese und Käse VT OZ L, GW	Backfisch (Seelachs), Meerrettich-Zitronensoße & Reis OS OZ L, F, GW
Essen 2 vegan	Rotebeteccremesuppe mit Tofuwürfel VG OZ S	Veganes Geschnetzeltes in Apfel-Möhrensoße & Risotto VG OZ S	Spitzkohlpfanne mit Kartoffeln VG OZ	Bulgur-Quinoa-Risotto mit Brokkoligemüse VG OZ S, GD, GW	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	Zitronenquark VT L, S	Zimtschnecke VT L, E, GD, GW	Bunter Winter Salat VG OZ	Pflaumenkompott VG
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW	Mediterranes Brot GR, GW	Roggenbrot GD, GR, 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

4. Speiseplan vom 26.02.–01.03.2024



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	Brokkolieintopf VT OZ L	Kartoffelpuffer mit Z&Z VT OZ E, GW	Leipziger Allerlei mit Kartoffeln VT OZ L	Kichererbsen-Eintopf VG OZ	Paprikacremesuppe mit Reis VT OZ L
Einlage 1	Geflügelkräuterbällchen	Apfelmus	Currytofu S	Gebr. Kasslerwürfel* oder Räuchertofu S	
Essen 2	Linsen in Sahnesoße mit Bulgur VT OZ L, GD, GW	Hackfleischbolognese* mit Makkaroni und Reibekäse OZ L, GW	Haferkäsebratlinge mit Möhrengemüse & Kartoffelbrei VT OZ L, SEL, GH	Kinderpaella* und Ketchup OS OZ	Alaskaseelachsfilet* mit Meerrettichsoße und Gemüserisotto OS OZ L, SEL, F
Essen 2 vegan	Herzhafte Polenta mit gegrilltem Gemüse VG OZ	Vegane Bolognese mit Nudeln (VK) VG OZ S, GW	Veganes Ragout mit Risotto VG OZ S	Süßkartoffelbrei mit Möhren-Zucchini-Gemüse VG OZ	Italienische Minestrone mit Maisnudeln VG OZ SEL
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	Ampelsalat VG	Vanillepudding mit Schokosoße VT OZ L	Marinierter Salat VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Einkorn-Quinoa-Brot GR, GW	Käsekuchen vom Blech L, E, GD, GW	Feinschmeckerkruste S, 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.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

5. Speiseplan vom 04.-08.03.2024



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 Internationaler Frauentag
Essen 1	Klarer Gemüseeintopf VG OZ SEL	Vollkorn Grießbrei VT L, GW	Omas Kartoffelcremesuppe VT OZ L, SEL	Möhren-Zucchini- Eintopf VT OZ L	kein Essen
Einlage 1	Fleischbällchen* E, GW	Erdbeersoße warm	1/2 Wiener* oder Tofuwienener S	Brötchen GD, GW	
Essen 2	Schleifchennudeln mit Champingnonsahnesoße VT OZ L, GW	Schnitzel mit Bohngemüse und Kartoffeln OZ E, GW	Gebratener Blumenkohl in heller Soße und Bulgur VT OZ L, SEL, GD, GW	Ravioli mit Tomatensoße VT OZ L, E, GW	
Essen 2 vegan	Brokkoli-Mandel- Sesamtofu mit Bulgur VG OZ S, SEL, SE, GD, GW, SM	Veg. Bratling, Bohngemüse und Kartoffeln VG OZ	Gebratenes Gemüse à la Buddha VG OZ S, SEL	Blumenkohl mit Kokosrisotto VG OZ	
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Möhren-Ananas-Salat VG OZ	Schopskasalat VT OZ L	Orangengrütze VG	
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Apfelstreuselkuchen vom Blech L, E, GD, GW	Möhrenbrot 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.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle