

1. Speiseplan vom 16.-20.12.2024



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 | Grüner Bohneneintopf VG OZ SEL | Polenta VT L | Kartoffel-Möhreneintopf VG OZ SEL | Soljanka* OZ | Tomatencremesuppe VT OZ L |
| Einlage 1 | Fleischwurst*oder Tofuwürfel S | Kirschsoße warm | Brötchen GD, GW | Schmanddip L | Croutons GD, GW |
| Essen 2 | Makkaroni mit Spinat- Fetasoße VT OZ L, GW | Gulasch* mit Apfelrotkohl und Kartoffeln | Ravioli mit Kräutersahnesoße VT OZ L, E, GW | Eierragout und Kartoffelbrei VT OZ L, E, MU | Alaskaseelachsfilet mit Currysahnesoße & Risotto OS OZ L, F, GW |
| Essen 2 vegan | Mildes Currygemüse mit Bulgur VG OZ GD, GW | Veganer Gulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffeln VG OZ S | Grünkerneintopf mit Saisongemüse VG OZ GD | Vollkornnudeln mit Arrabiatasoße VG OZ 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 | Apfelvollkorntaler VT E, GD, GW | Russischer Salat Olivie OZ E | Stracciatella Quark VT L, S | Möhren-Kohlrabisalat VG OZ |
| Brot | Kartoffelbrot GR, GW | Kürbis-Ingwer Brot GD, GR | Vollkornbrot mit Sonnenb.Kernen GD, GR, 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

2. Speiseplan vom 23.-27.12.2024



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 | Dienstag Weihnachtsferien | Mittwoch 1.Weihnachtstag Weihnachtsferien | Donnerstag 2.Weihnachtstag Weihnachtsferien | Freitag Weihnachtsferien |
|------------------|----------------------------|------------------------------|---|---|-----------------------------|
| Essen 1 | kein Essen | kein Essen | kein Essen | kein Essen | |
| Einlage 1 | | | | | |
| Essen 2 | | | | | |
| Essen 2 vegan | | | | | |
| Dessert 1 | | | | | |
| Dessert 2 | | | | | |
| Brot | | | | | |

VG
OZ

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 30.12.2024–03.01.2025



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 | Dienstag Weihnachtsferien | Mittwoch Neujahr | Donnerstag | Freitag | | | |
|---------------|----------------------------|------------------------------|---------------------|--|---|--|--|---|
| Essen 1 | kein Essen | kein Essen | kein Essen | Gemüse Eintopf mit Reis & frischen Kräutern VG OZ SEL | Blumenkohlsuppe mit roten Linsen VT OZ L | | | |
| Einlage 1 | | | | | | | | |
| Essen 2 | | | | | | Blumenkohl in Rahmsauce & Couscous, Sonnenblumenkernen L, GW VT OZ | Backfisch* mit Dillsahnesauce und Kartoffeln L, SEL, F, GW OS OZ | |
| Essen 2 vegan | | | | | | | | |
| Dessert 1 | | | | | | | Obst der Saison | |
| Dessert 2 | | | | | | | Knabberrohkost mit Dip VT OZ L | Grüner Bohnensalat VG OZ |
| Brot | | | | | | | Vollkornbrot GD, GR, 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.

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 06.–10.01.2025



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 VG OZ | Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (warm) VT L, E, GW | Leipziger Allerlei mit Kartoffeln VT OZ L | Omas Kartoffelcremesuppe VT OZ L, SEL | Erbseintopf mit Sauerkraut VG OZ |
| Einlage 1 | | Pflaumenkompott (warm) | | 1/2 Wiener* oder Tofuwieners S | Gebr. Kasslerwürfel* oder Räuchertofu S |
| Essen 2 | Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese & Käse VT OZ L, GW | Hühnerfrikassee* mit Risotto OS OZ L, S | Möhrensahnesoße mit bunte Fusilli VT OZ L, GW | Bratei mit Rahmspinat und Kartoffelbrei VT OZ L, E | Fischnuggets*(Kabeljau) mit Currykokossoße & Reis OS OZ L, F, GW |
| Essen 2 vegan | Möhren-Kartoffel-Sesampfanne mit Sojadip VG OZ S, SE | veganes Frikassee mit Risotto VG OZ S | Tomaten-Kichererbsengemüse und Couscous VG OZ GW | Rotebeteccremesuppe mit Tofuwürfel VG OZ S | Bratkartoffeln mit Gurkensalat & Nußtofu VG S, SH |
| Dessert 1 | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison | Knabberrohkost | Knabberrohkost |
| Dessert 2 | Knabberrohkost mit Dip VT OZ L | Orangengrütze VG | Weißkrautsalat mit Möhren & Salatdressing VG OZ | Vanillepudding mit Fruchtsoße VT L | Obstsalat VG OZ |
| Brot | Kartoffelbrot GR, GW | Möhrenbrot GD, GR | Käsekuchen vom Blech L, E, GD, 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

5. Speiseplan vom 13.-17.01.2025



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 Linsensuppe VG OZ SEL | Vollkorn Grießbrei VT L, GW | Kartoffelragout mit buntem Gemüse VT OZ L | Penne (VK) mit Tomaten-Basilikumsoße VG GW | Käse-Lauch-Suppe VT OZ L, SEL |
| Einlage 1 | Wurstscheiben mit Currygewürzt | Erdbeersoße warm | | geriebener Käse L | Gebratenes Hackfleisch* |
| Essen 2 | Schleifchennudeln mit Champignonsahnesoße VT OZ L, GW | Schmorbraten* mit Apfelrotkohl und Kartoffeln OZ MU | Grüne Bohnen-Gemüsetopf mit Bulgur VT OZ L, SEL, GW | Selbstgemachter Zaziki mit Ofenkartoffeln VT OZ L | Seelachsfilet Honig-Senf*, Paprikasahnesoße & Risotto OS OZ L, MU, F, GW |
| Essen 2 vegan | Nudeln (VK) mit Spinat-Maissoße VG OZ S, GW | Gebratene Tofuscheiben mit Apfelrotkohl & Kartoffeln VG OZ S | Veganes Chili sin Carne VG OZ S | Blumenkohl mit Kokosrisotto VG OZ | Gemüsepfanne mit Tofu & Kartoffeln 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 | Frischer Salat mit Honig-Senf Dressing VT OZ MU | Vanillemousse VT L | Bunter Winter Salat VG OZ |
| Brot | Kasseler Brot GR, GW | Weizenvollkornbrot GR, GW | Möhrenkuchen vom Blech E, GD, GW, SH, SM, SW | Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW | Omega-3-Brot L, GD, 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

6. Speiseplan vom 20.-24.01.2025



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 | Milchreis mit Zimt und Zucker VT L | Dicker Linseneintopf VG OZ SEL | Möhren-Orangencreme-Suppe VT L | Paprikacremesuppe mit Reis VT OZ L |
| Einlage 1 | Fleischbällchen* E, GW | Apfelmus | 1/2 Wiener* oder Tofuwienener S | Quarkbrötchen L, E, GD | |
| Essen 2 | Blumenkohlröschen in Soße nach Holländischer Art & Couscoursisotto VT OZ L, GW | Hackfleischbolognese* mit Makkaroni und Reibekäse OZ L, GW | Haferkäsebratling mit Erbsen und Kartoffelbrei VT OZ L, SEL, GH | Kinderpaella* und Ketchup OS OZ | Alaskaseelachsfilet *mit Gemüsejulien & Reis OS OZ L, SEL, F, GW |
| Essen 2 vegan | Herzhafte Polenta mit gegrilltem Gemüse VG OZ | Vegane Bolognese mit Nudeln (VK) VG OZ S, GW | Rote-Bete-Suppe mit Kichererbsen VG OZ | Veganer Wurstgulasch mit Kartoffeln VG OZ S | Süßkartoffelbrei mit Möhren-Zucchini-Gemüse VG OZ |
| Dessert 1 | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison | Knabberrohkost | Obst der Saison |
| Dessert 2 | Knabberrohkost mit Dip VT OZ L | Apfel-Möhrensalat VG OZ | Schopskasalat VT OZ L | Grießpudding mit Himbeersoße VT L, GW | Chinakohl-Apfelsalat mit Joghurtdressing VT OZ L |
| Brot | Zauberbrot L, E, GH, SW | Pflaumenkuchen vom Blech L, E, GD, GW | Französisches Zwiebelbrot GR, GW | Nusskruste L, GR, GW, SH, SW | 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