

Speisekarte KW 11

Für die Woche vom:

14.03.2022

18.03.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



DE-ÖKO-003



DE-ÖKO-003

Vegetarisch

Fit-Pizza Margherita mit Tomaten und Käse

Gemüse-Törtchen mit Bio-Vollkornreis und Spinatsauce

Schwäbisches Linsengemüse mit Bio-Spätzle

Spiralnudeln mit Käsesauce und Bio- Erbsen

Vegetarische Bio-Gemüsesuppe mit Bio-Brötchen

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier, Sellerie

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sellerie

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

3

Vollkost

Fit-Pizza Margherita mit Tomaten und Käse

Geschmorte Hähnchenbrust in Käsesauce mit Zucchini, Karotten und Bio-Vollkornreis mit Bio-Linsen

Schwäbisches Linsengemüse mit Bio-Spätzle

Spiralnudeln mit Lachsauce und Bio-Erbsen

Bio-Gemüsesuppe mit Bio-Brötchen und Geflügelwienerte

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

Milch (Lactose)

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sellerie

Gluten (Weizen), Krebstiere, Fisch, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Milch (Lactose)

1

3,8

Gluten-, Laktosefrei

Mildes Süßkartoffel Tikka Masala mit Kokosmilch und Basmatireis

Hühnchengeschmorte Toskana in würziger Tomatensauce mit Langkornreis

Kartoffelpuree mit Zimt-Zucker und Apfelmus

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi

Pasta a la Napoli in fruchtiger Tomatensauce

Sojabohnen, Senf

Sojabohnen

3

Eier, Sojabohnen, Senf

Dessert/ Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt

Speisekarte KW 12

Für die Woche vom:

21.03.2022

25.03.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vegetarisch

Vegetarischer Knusperbratling mit
Gemüserahmsauce und Salzkartoffeln

Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Sahnesauce

Bio-Spiralnudeln mit Käserahmsauce

Kartoffel-Gemüsepfanne mit Rahmsauce und
Sonnenblumenkernen

Fruchtiges Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Bio-
Vollkornreis

Gluten (Weizen, Dinkel), Sojabohnen, Milch (Lactose), Sellerie

Eier, Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Sojabohne, Senf, Milch(Lactose)

3

Vollkost

Vegetarischer Knusperbratling mit
Gemüserahmsauce und Salzkartoffeln

Rindfleisch-Rahmgeschnetzeltes mit Bio-Spätzle

Bunte Lachs-Gemüsecarbonara mit Bio-
Spiralnudeln

Kartoffel-Gemüsepfanne mit Rahmsauce und
Sonnenblumenkernen

Mildes Hühnchencurry aus der Brust mit Ananas
und Apfel, dazu Bio-Vollkornreis

Gluten (Weizen, Dinkel), Sojabohnen, Milch (Lactose), Sellerie

Eier, Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sellerie, Senf

Gluten (Weizen), Eier, Fisch, Milch (Lactose), Senf

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Milch (Lactose) Senf

3

Gluten-, Laktosefrei

Beef-Chili mit Quinoa-Langkornreis

Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-
Wildreis

Fruchtige Linsenbolognese mit Kartoffelnocken

Kartoffelrahmsuppe mit Geflügelwiener

Gebratenes Putenmedaillon mit Gemüse und
Kartoffelstampf

Fisch, Sojabohnen

Eier, Sellerie,

3

Dessert/ Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste * Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.

Speisekarte KW 13

Für die Woche vom:

28.03.2022

01.04.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vegetarisch

Fruchtiges Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Langkornreis und Joghurt-Dip

Sojabohne, Senf, Milch(Lactose)
1, 2

Bio-Spirelli mit Gemüse-Bolognese, Sonnenblumenkernen und Reibekäse

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Milch (Lactose), Sellerie



Vegetarischer Bio-Linseneintopf mit Bio-Brötchen

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Sellerie,

Gemüsesouffle mit Marktgemüse und Salzkartoffeln

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Sellerie



DE-ÖKO-003

Bio-Ravioli mit vegetarischer Füllung, dazu Bio-Tomaten-Basilikumsauce und Bio-Reibekäse

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose),

Vollkost

Fruchtiges Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Langkornreis und Joghurt-Dip

Sojabohne, Senf, Milch(Lactose)



Bio-Spirelli mit Bolognese vom Rind und Reibekäse

Gluten (Weizen), Sellerie, Milch (Lactose)



Vegetarischer Bio-Linseneintopf mit Bio-Brötchen

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Sellerie,



Überbackenes Seelachsfilet mit Tomaten und Käse, dazu Bio-Salzkartoffeln und Marktgemüse

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)



DE-ÖKO-003

Bio-Ravioli mit vegetarischer Füllung, dazu Bio-Tomaten-Basilikumsauce und Bio-Reibekäse

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose),

3

Gluten-, Laktosefrei

Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis

Sojabohnen

Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-Wildreis

Fisch, Sojabohnen

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensauce

Eier, Sojabohnen



Nudeln alla Bolognese vom Rind

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi

Eier, Sojabohnen, Senf

Dessert/ Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste * Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.

Speisekarte KW 14

Für die Woche vom:

04.04.2022

08.04.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vegetarisch

Vegetarische Knuspernuggets mit Kohlrabi-Erbsengemüse und Bio-Spätzle

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose), Sojabohne

Bio-Spaghetti mit Linsen-Gemüse-Bolognese, Sonnenblumenkernen und Bio-Reibekäse

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

Vegetarische Knuspernuggets mit Bio-Vollkornreis und fruchtiger Tomatensauce

Gluten (Weizen), Sojabohne

Gemüse-Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat

Gluten (Weizen), Milch (Lactose) Eier, Sellerie, Senf

Vegetarische Bio-Nudelsuppe und feiner Bio-Milchreis mit Bio-Kirschragout

Milch (Lactose) Sellerie



11



Vollkost

Rinderfrikadelle mit dunkler Sauce, Kohlrabi-Erbsengemüse und Bio-Spätzle

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose), Senf, Sellerie



Fischstäbchen mit Bio-Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)

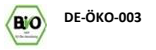


Gemüse-Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat

Gluten (Weizen), Milch (Lactose) Eier, Sellerie, Senf

Allgäuer Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)



Gluten-, Laktosefrei

Buntes Grillgemüse mit Paprika, Auberginen und Zucchini mit Gemüsereis

Pasta a la Napoli in fruchtiger Tomatensauce

Kartoffelrahmsuppe mit Geflügelwiener

Gebratenes Putenmedaillon mit Gemüse und Kartoffelstampf

Rinderfilet mit Reis und Karotten-Erbsengemüse

Sojabohnen, Sellerie, Senf



3

Dessert/ Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt

Speisekarte KW 15

Für die Woche vom:

11.04.2022

15.04.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vegetarisch Goudakäseschnitzel auf Milchbasis mit Tomatenreis und Dip

Gefüllter Spinatstrudel mit Pinienkernen und Hirtenkäse, dazu Sahnesauce und Bio-Vollkornreis

Vegetarische Knuspernuggets mit Bio-Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

Vegetarischer Bratling mit Remoulade und Dampfkartoffeln

Wellenbandnudeln-Gemüsepfanne mit Basilikumrahmsauce

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Senf, Schwefeldioxid/Sulphit, Milch (Lactose), Sellerie

Gluten(Weizen) Eier, Milch (Lactose), Sojabohnen

Milch (Lactose), Gluten (Weizen), Sojabohne, Senf

Gluten (Weizen), Senf, Sellerie, Sojabohnen, Eier, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

1

3



Vollkost Putengyrospfanne mit Zwiebeln, Weißkohl, Tomatenreis und Dip

Gefüllter Spinatstrudel mit Pinienkernen und Hirtenkäse, dazu Sahnesauce und Bio-Vollkornreis

Vegetarische Knuspernuggets mit Bio-Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

Seelachs-Filet mit Remoulade und Dampfkartoffeln

Wellenbandnudeln-Gemüsepfanne mit Basilikumrahmsauce

Milch (Lactose)

Gluten(Weizen) Eier, Milch (Lactose), Sojabohnen

Milch (Lactose), Gluten (Weizen), Sojabohne, Senf

Gluten (Weizen), Fisch, Senf, Eier, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

3, 8

Gluten-, Laktosefrei

Kartoffelrahmsuppe mit Geflügelwiener

Nudeln a la Bolognaise vom Rind

Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi

Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-Wildreis

3

Sojabohnen

Eier, Senf, Sojabohnen

Fisch, Sojabohnen

Dessert/ Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



Vegetarisch

Rindfleisch

Geflügel

Fisch

Schwein

Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste * Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.

Speisekarte KW 16

Für die Woche vom:

18.04.2022

22.04.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vegetarisch

Gemüseburger im Brötchen mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Sojabohnen

3

Gemüseschnitzel mit Marktgemüse und Bio-Salzkartoffeln

Gluten (Weizen), Milch(Lactose), Eier,

Krosse vegetarische Nuggets mit Curry-Kokossauce mit Honig und Apfel, dazu Bio-Vollkornreis

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Milch(Lactose), Sellerie, Senf

3

Bio-Knöpfele-Bio-Gemüsepfanne mit Bio-Sahnesauce



DE-ÖKO-003

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Kartoffelcremesuppe und gefüllter Germknödel mit Gelber Grütze und Vanillesauce

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Sellerie



Vollkost

Rindfleischburger im Brötchen mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf

2, 3

Gemüseschnitzel mit Marktgemüse und Bio-Salzkartoffeln

Gluten (Weizen), Milch(Lactose), Eier,

Krosse vegetarische Nuggets mit Curry-Kokossauce mit Honig und Apfel, dazu Bio-Vollkornreis

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Milch(Lactose), Sellerie, Senf

3

Bio-Lasagne-Bolognese vom Rind mit Käse überbacken, dazu Bio-Tomatensauce



DE-ÖKO-003



Gluten, (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

Gebratenes Putenmedaillon in milder Curry-Kokossauce mit Honig und Apfel, dazu Bio-Vollkornreis



Milch (Lactose), Senf

3

Gluten-, Laktosefrei

Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Gemüserais

Sojabohnen, Senf

Nudeln a la Bolognese vom Rind

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Risi Bisi

Sojabohnen, Senf

Fruchtige Linsenbolognese mit Kartoffelnocken

Eier, Sellerie,

Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus

3

Dessert/ Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt