



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

9. Januar

10. Januar

11. Januar

12. Januar

13. Januar

Menü I
(vegetarisch)

Nudelaufbau
Vollkornnudeln und Gemüsestreifen (Lauch, Karotten, Sellerie) mit Käse überbacken

a1, f, i, g

Gnocchi
(Kartoffelnocken) mit Basilikumsoße

a1, c, f, g, i

Eier-Omelett
mit Rahmspinat und Kartoffeln

a1, c, f, g, i

Gemüse-Bulgur
(Paprika, Lauch, Mais, Karotten) mit Emmentaler Käse

a1, f, g, i

Gemüse-Bratlinge
(Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip

a1, c, f, g, i

Menü II
(vollwertig)

Schupfnudeln
(Kartoffelgericht) mit Schmelz & Kompott (Apfel, Birne) | Zimt & Zucker

a1, c

Lachslasagne
(Nudelgericht) mit Lachswürfel, Spinat und Mozzarella

a1, c, d, f, g, i

Pizza Margherita
mit Tomaten, Mozzarella

a1, g

Gulasch
(Rind, Paprika, Zwiebel) mit Semmelklößen

a1, c, g

Klassische Maultaschen
(Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat

a1, c, f, g, i, j

Menü III
(Salatteller)

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Vorspeise

Kartoffelsuppe

f, i

Blattsalat (grün) mit Dressing

f, i, j

Gurkensticks mit Joghurtdip

g

Mixsalat mit Dressing

f, i, j

Tomatensuppe

f, i

Nachspeise

Obst der Saison

Rote Grütze | Vanillesoße

g

Obst der Saison

Gries-Pudding

a1, g

Obst der Saison

Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon
a1 = enthält Weizen wie Dinkel, Khorasan-Weizen
a2 = enthält Roggen
a3 = enthält Gerste
a4 = enthält Hafer*)
b = enthält Krebstiere*)
c = enthält Eier*)
d = enthält Fisch*)
e = enthält Erdnuss*)
f = enthält Soja*)
g = enthält Milch*)
h = Schalenfrüchte
h1 = enthält Mandeln*)
h2 = enthält Haselnüsse*)
h3 = enthält Walnüsse*)
h4 = enthält Kaschunüsse*)
h5 = enthält Pecannüsse*)
h6 = enthält Paranüsse*)
h7 = enthält Pistazien*)
h8 = enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse*)

i = enthält Sellerie*)
j = enthält Senf*)
k = enthält Sesamsamen*)
l = enthält Schwefeldioxid/Sulfite
m = enthält Lupinen*)
n = enthält Weichtiere*)

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zu allen Rohkostsalataten wird optional eine Nuss-/Saatenmischung als Topping bereitgestellt, die Allergene der Gruppen e und h enthalten.

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärkern
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) gewachst
8) mit Phosphat
9) mit Süßungsmitteln
10) enthält eine Phenylalaninquelle
11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12) konserviert mit Thiabendazol

Die Menülinien I und II haben eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit dem untenstehenden Logo ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, der als vollwertiges Angebot Leistung und Wohlbefinden fördern soll. Die Einhaltung der Kriterien wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft. Durch jährliche Audits wird die Qualität langfristig gesichert.

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnissen die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastnext.de/files/bio

Die Speisen enthalten kein Schweinefleisch - ebenso werden in der Herstellung keine aus Schweinen erzeugten Produkte verwendet. Die Fleischarten sind, wo Teil des Menüs, dort angegeben. Sonstige Menüs sind vegetarisch.

Wir möchten dazu beitragen, dass Lebensmittel vor dem Verfall gerettet werden und nicht im Müll landen. Bereitgestellte, aber nicht abgeholte Speisen werden an soziale Einrichtungen abgegeben.

Änderungen vorbehalten!



www.tastnext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

16. Januar

17. Januar

18. Januar

19. Januar

20. Januar

Menü I
(vegetarisch)

Ravioli
(Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt) | Tomatensoße

a1, f, g, i

Kürbis-Kartoffelgemüse
mit Fetakäse überbacken

a1, f, g, i

Chili sin Carne
(Bohnen, Mais, Paprika) mit Ciabatta

a1, f, g, i

Möhren-Kichererbsen-Gemüse
mit Bulgur und Kräuterjoghurt

a1, f, g, i

Gyros
mit Zwiebel, Tomaten-Reis, Knobidip

f, g

Menü II
(vollwertig)

Gemüse-Eintopf
(Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen

a1, a2, f, i

Käse-Makkaroni
(Nudelgericht, vegetarisch) mit Käse

a1, f, g, i

Hähnchenstreifen in Erdnusssoße
mit Vollkorn-Reis, Gemüsestreifen (Sellerie, Lauch, Karotte)

a1, g, e

Fischstäbchen
(Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade

a1, c, d, f, g, j

Spaghetti Bolognese
(vegetarisch) (Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie)"

a1, c, g

Menü III
(Salatteller)

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Vorspeise

Chinakohl mit Joghurt-Dressing

f, g, i, j

Tomatensalat

f, i, j

Karottensticks mit Quarkdip

g

Gemüsebrühe (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Pfannkuchenstreifen

a1, c, f, g, i

Mixsalat mit Dressing

f, i, j

Nachspeise

Obst der Saison

Joghurt/ Rote Grütze

g

Obst der Saison

Vanille-Pudding

g

Obst der Saison

Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon
a1 = enthält Weizen wie Dinkel, Khorasan-Weizen
a2 = enthält Roggen
a3 = enthält Gerste
a4 = enthält Hafer)*
b = enthält Krebstiere*
c = enthält Eier*
d = enthält Fisch*
e = enthält Erdnuss*
f = enthält Soja*
g = enthält Milch*
h = Schalenfrüchte
h1 = enthält Mandeln*
h2 = enthält Haselnüsse*
h3 = enthält Walnüsse*
h4 = enthält Kaschunüsse*
h5 = enthält Pecannüsse*
h6 = enthält Paranüsse*
h7 = enthält Pistazien*
h8 = enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse)*

i = enthält Sellerie*
j = enthält Senf*
k = enthält Sesamsamen*
l = enthält Schwefeldioxid/Sulfite
m = enthält Lupinen*
n = enthält Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zu allen Rohkostsalataten wird optional eine Nuss-/Saatenmischung als Topping bereitgestellt, die Allergene der Gruppen e und h enthalten.

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) konserviert mit Thiabendazol

Die Menülinien I und II haben eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit dem untenstehenden Logo ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, der als vollwertiges Angebot Leistung und Wohlbefinden fördern soll. Die Einhaltung der Kriterien wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft. Durch jährliche Audits wird die Qualität langfristig gesichert.

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnissen die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastnext.de/files/bio

Die Speisen enthalten kein Schweinefleisch - ebenso werden in der Herstellung keine aus Schwein erzeugten Produkte verwendet. Die Fleischarten sind, wo Teil des Menüs, dort angegeben. Sonstige Menüs sind vegetarisch.

Wir möchten dazu beitragen, dass Lebensmittel vor dem Verfall gerettet werden und nicht im Müll landen. Bereitgestellte, aber nicht abgeholte Speisen werden an soziale Einrichtungen abgegeben.

Änderungen vorbehalten!





Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

23. Januar

24. Januar

25. Januar

26. Januar

27. Januar

Menü I
(vegetarisch)

Kartoffeltasche
mit Frischkäse gefüllt,
und Rahmkarotten

a1, c, f,
g, i

Milchreis
mit Zimt und Zucker

g

Gemüse-Lasagne
(Nudelgericht,
mit Käse überbacken)
Karotten, Ebsen, Paprika

a1, c,
f, g, i

Gnocchi al Forno
(Kartoffelgericht)
Tomaten,
mit Parmesan überbacken

a1, c, f,
g, i

Herzhafte Pfannkuchen
mit Gemüseragout
(Karotten, Kohlrabi, Zucchini)

a1, c, f,
g, i

Menü II
(vollwertig)

Tortellini
(Nudeln, gefüllt
mit Spinat und Ricotta)
Käse-Sahne-Soße

a1, c,
f, g, i

Köttbullar
(Geflügel)
mit Kartoffeln, Rahmsoße und
Preiselbeeren

a1, c,
g,
3), 9)

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

a1, c

Lachsfilet
mit Schwenkgemüse
(Karotten, Kohlrabi, Erbsen) |
Spiralnudeln (Vollkorn)

a1, d, f,
g, i

Linseneintopf
mit Vollkornbrötchen

a1, a2,
f, i

Menü III
(Salatteller)

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Vorspeise

Gurkensalat

j

Kürbis-Cremesuppe

a1, f, g,
i

Blattsalat
mit Dressing

f, i, j

Paprikasticks mit Joghurtdip

g

Eisbergsalat mit Hausdressing

f, i, j

Nachspeise

Mini-Windbeutel

a1, c, g

Obst der Saison

Schoko-Pudding

g

Obst der Saison

Gries-Pudding

a1, g

Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon
a1 = enthält Weizen wie Dinkel, Khorasan-Weizen
a2 = enthält Roggen
a3 = enthält Gerste
a4 = enthält Hafer*)
b = enthält Krebstiere*)
c = enthält Eier*)
d = enthält Fisch*)
e = enthält Erdnuss*)
f = enthält Soja*)
g = enthält Milch*)
h = Schalenfrüchte
h1 = enthält Mandeln*)
h2 = enthält Haselnüsse*)
h3 = enthält Walnüsse*)
h4 = enthält Kaschunüsse*)
h5 = enthält Pecannüsse*)
h6 = enthält Paranüsse*)
h7 = enthält Pistazien*)
h8 = enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse*)

i = enthält Sellerie*)
j = enthält Senf*)
k = enthält Sesamsamen*)
l = enthält Schwefeldioxid/Sulfite
m = enthält Lupinen*)
n = enthält Weichtiere*)

*) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zu allen Rohkostsalataten wird optional eine Nuss-/Saatenmischung als Topping bereitgestellt, die Allergene der Gruppen e und h enthalten.

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) konserviert mit Thiabendazol

Die Menülinien I und II haben eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit dem untenstehenden Logo ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, der als vollwertiges Angebot Leistung und Wohlbefinden fördern soll. Die Einhaltung der Kriterien wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft. Durch jährliche Audits wird die Qualität langfristig gesichert.

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnissen die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastennext.de/files/bio

Die Speisen enthalten kein Schweinefleisch - ebenso werden in der Herstellung keine aus Schwein erzeugten Produkte verwendet. Die Fleischarten sind, wo Teil des Menüs, dort angegeben. Sonstige Menüs sind vegetarisch.

Wir möchten dazu beitragen, dass Lebensmittel vor dem Verfall gerettet werden und nicht im Müll landen. Bereitgestellte, aber nicht abgeholte Speisen werden an soziale Einrichtungen abgegeben.

Änderungen vorbehalten!





Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

	30. Januar	31. Januar	1. Februar	2. Februar	3. Februar
Menü I (vegetarisch)	Kartoffel-Bohnen-Eintopf mit Vollkornbrötchen	Gemüse Cous Cous (Erbsen, Karotten, Paprika) mit Minzjoghurt	Gemüse-Curry mit Vollkorn-Reis (Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch)	Canneloni (Nudelgericht, gefüllt mit Spinat/ Ricotta) Tomatensoße und Hartkäse	Rote Linsenbolognese mit Vollkorn-Penne (Nudeln)
Menü II (vollwertig)	Spaghetti (Nudeln, Vollkorn) mit Tomaten-Paprikasoße	Käsespätzle (Gouda u. Emmentaler Käse) mit Röstzwiebeln	Backfisch (Seelachfilet in Knusperpanade) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	Currywurst (Geflügel) mit knusprigen Kartoffelecken, Currysoße	Blumenkohl-Knusper- medaillons mit Süßkartoffelauflauf
Menü III (Salatteller)	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Vorspeise	Karottensalat	Endiviensalat mit Knoblauchdressing	Gemüsebrühe (Karotten, Lauch, Sellerie) Backerbsen	Blattsalat (grün) mit Dressing	Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Feta)
Nachspeise	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen	Obst der Saison	Vanille-Pudding	Obst der Saison

Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon
a1 = enthält Weizen wie Dinkel, Khorasan-Weizen
a2 = enthält Roggen
a3 = enthält Gerste
a4 = enthält Hafer*)
b = enthält Krebstiere*
c = enthält Eier*
d = enthält Fisch*
e = enthält Erdnuss*
f = enthält Soja*
g = enthält Milch*
h = Schalenfrüchte
h1 = enthält Mandeln*
h2 = enthält Haselnüsse*
h3 = enthält Walnüsse*
h4 = enthält Kaschunüsse*
h5 = enthält Pecannüsse*
h6 = enthält Paranüsse*
h7 = enthält Pistazien*
h8 = enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse)*

i = enthält Sellerie*
j = enthält Senf*
k = enthält Sesamsamen*
l = enthält Schwefeldioxid/Sulfite
m = enthält Lupinen*
n = enthält Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zu allen Rohkostsalataten wird optional eine Nuss-/Saatenmischung als Topping bereitgestellt, die Allergene der Gruppen e und h enthalten.

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) konserviert mit Thiabendazol

Die Menülinien I und II haben eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit dem untenstehenden Logo ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, der als vollwertiges Angebot Leistung und Wohlbefinden fördern soll. Die Einhaltung der Kriterien wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft. Durch jährliche Audits wird die Qualität langfristig gesichert.

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnissen die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastnext.de/files/bio

Die Speisen enthalten kein Schweinefleisch - ebenso werden in der Herstellung keine aus Schwein erzeugten Produkte verwendet. Die Fleischarten sind, wo Teil des Menüs, dort angegeben. Sonstige Menüs sind vegetarisch.

Wir möchten dazu beitragen, dass Lebensmittel vor dem Verfall gerettet werden und nicht im Müll landen. Bereitgestellte, aber nicht abgeholte Speisen werden an soziale Einrichtungen abgegeben.

Änderungen vorbehalten!

