

SPEISEPLAN

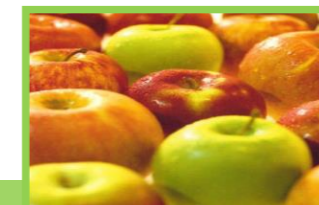
WOCHE: 01.04.2024 bis 05.04.2024



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS



	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1		Backfisch ^{(MSC),A,A1,C,D,J,a,b,f,g,i} [vom Seelachs] mit Schnittlauchsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Möhrengemüse ^G und Kartoffelpüree ^{G,L,c,f}	Bolognese ^{A,A1,G,I,c,j} (tomatisierte Hackfleischsoße) [Schweinefleisch aus der Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie], Vollkorn-Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} , dazu Reibekäse ^G	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon, Langkornreis, Kohlrabi, Erbsen] Hefeklöße ^{A,A1,C,G,f,h} mit heißen Birnen	Gedünsteter Wildlachs ^{(MSC),D} in milder Zitronensoße ^{A,A1,G,I,c,j} und Salzkartoffeln
Zugabe		BIO-Frischobst der Saison	Gurkensalat	BIO-Frischobst der Saison	Möhrenrohkostsalat
Menü 2		Eieromelette ^{C,G,a} mit BIO-Spinat ^{A,A1,G,c,h,i,j} und Salzkartoffeln	Gemüse-Rösti ^{3,A,A1,C} mit Joghurt-Kräuterquark-Dip ^G und Salzkartoffeln	Mediterraner Zucchiniopf ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Zucchini, Tomaten, Möhren, Paprika] mit Hirtenkäsewürfeln ^G , dazu BIO-Reis	Vegetarische Maultaschen ^{A,A1,C,I,g} [mit Kartoffeln, Möhren, Spinat, Zwiebeln] mit Gemüsecremesoße ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren]
Zugabe		BIO-Frischobst der Saison	Gurkensalat	BIO-Frischobst der Saison	Möhrenrohkostsalat
Menü 3 LIVE.Salat + Cerealienteller [vor Ort frisch zubereitet]		Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Rosso, Paprika, Gurke, Mais, Edamer-Käsestreifen ^G , frische BIO-Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Chinakohl, Römersalat, Paprika, Tomate, Schweinebratenstreifen ⁸ , Senfgurke ^{3,j} , frische BIO-Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Feldsalat, Eisbergsalat, Paprika, Mais, Hirtenkäse ^G , Thunfisch ^{(MSC),D} , BIO-Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Gurke, Tomate, Paprika, Mozzarella ^G , frisches BIO-Basilikum], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}
Zugabe		BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison
Menü 4 LIVE.Riesenbaguette [vor Ort frisch zubereitet]		Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella ^G , Tomaten-Frischkäse ^G und frische BIO-Petersilie]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} [Eisbergsalat, Möhre, Tomate, Gurke, Hähnchenbruststreifen, Kichererbsenaufstrich ^K und frische BIO-Petersilie]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} [Lollo Rosso, Feldsalat, Paprika, Gurke, Tomate, gekochtes Ei ^C , Frischkäse ^G , frische BIO-Petersilie]	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} [Blattsalat, Gurke, Tomate, Butter ^(G) , Heringsfilet ^{(MSC),2,D,G} und frische BIO-Petersilie]
Zugabe		BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison



STARK • GESUND • LECKER

Freie Auswahl für kluge Köpfe an der JOS-LIVE.POWER-CORNER

[Unabhängig von Eurer Menübestellung könnt Ihr Euch mit **BIO-Frischobst, Rohkostsalaten, hausgemachten Quarkspeisen und Fruchtjoghurts, Milch, WasserPLUS** ect. stärken.]

LIVE.

POWER-CORNER



Die ausgelobten **BIO-Produkte** sind durch Grünstempel **BIO-zertifiziert**.

Die Angebote / Komponenten mit dem **DGE-Logo** entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchsüßholz, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makademianüsse, H9 - Queenlandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

SPEISEPLAN

WOCHE: 08.04.2024 bis 12.04.2024



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS
DE-ÖKO-021

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Rindergemüsegulasch ^{A,A1,G,c,j} [Rindfleischwürfel aus der Schulter, mit Champignons, Möhren und Zucchini] mit Serviettensammelknödelscheiben ^{A,A1,C,G,f,h}	"Gartenfräulein" Buntes Kartoffel-Gemüse-Gratin ^{C,G,I} [mit Kartoffelscheiben, Möhren, Blumenkohl, Romanesco und Käse überbacken], dazu Karottensoße ^{A,A1,C,G,I,j}	Panierte Jagdwurstscheibe ^{2,3,A,A1,C,I,j} mit fruchtiger Tomatensoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Vollkorn-Gabelspaghetti ^{A,A1,c,f} , dazu Reibekäse ^G	Vegetarische rote Paprikaschote ^{A,A1,I,J,c,f,g} mit Rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln	Fischtopf ^{(MSC),D} [aus Seelachswürfeln] mit zarten Gemüsestreifen [mit Möhren, Porree und Sellerie] in Dillsoße ^{A,A1,G,I,C,j} und BIO -Bulgur ^{A,A1}
Zugabe	Schokopudding ^G	BIO-Frischobst der Saison	Weißkraut-Rohkostsalat	BIO-Frischobst der Saison	Gurkensalat
Menü 2	Spirelli-Nudeln ^{A,A1,c,f} mit bunter Gemüse-Kräutersoße ^{A,A1,G,I,C,j} [mit Erbsen und Regenbogenmöhren]	Mildes Kichererbsencurry ^{A,A1,G,I,j} mit Kokosmilch und Tomaten, dazu Vollkornreis	Panierte Polenta-Knuspertasche ^{A,A1,G,c,f,i,j} [Maisgrießtasche] mit Schnittlauchsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Kartoffelpüree ^{G,L,C,f}	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} [Gemüsebouillon mit Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren] Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zimt-Zucker und Apfelmarm ³	Knöpfle ^{A,A1,A5,C,f} [kleine Eierspätzle] mit einer feinen Champignoncremesoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Reibekäse ^G
Zugabe	Schokopudding ^G	BIO-Frischobst der Saison	Weißkraut-Rohkostsalat	BIO-Frischobst der Saison	Gurkensalat
Menü 3 LIVE.Salat + Cerealienteller [vor Ort frisch zubereitet]	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Rosso, Mais, Paprika, Gurke, Hähnchenbruststreifen, frische BIO -Kresse], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} , Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Eisbergsalat, Feldsalat, Gurke, Oliven, Hirtenkäse ^G , Tomate, frische BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} , Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Eisbergsalat, Römersalat, Paprika, Mais, Tomate, panierte Fischfiguren ^{(MSC),A,A1,D,c,g,i,j,n} aus Seelachs, BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} , Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Eisbergsalat, Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Geflügel-Salami ^{2,3} , frische BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} , Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Paprika, Tomate, gekochtes Ei ^C , frische BIO -Kresse], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} , Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}
Zugabe	Schokopudding ^G	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison
Menü 4 LIVE.Riesensalat + Cerealienteller [vor Ort frisch zubereitet]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} [Eisbergsalat, Paprika, Gurke, Geflügel-Kochschinken ^{2,3} , Kichererbsenaufstrich ^K , frische BIO -Petersilie]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} [Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, Tilsiter ^G , Tomaten-Frischkäseaufstrich ^G , frische BIO -Kresse]	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} [Paniertes Backfisch vom Seelachs ^{(MSC),A,A1,C,D,J,f,g,i,n} , Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Kräuterfrischkäse ^G , frische BIO -Petersilie]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} [Blattsalat, Ruccola, rote Paprika, Gurke, Butterkäse ^G , Rote-Bete-Aufstrich ^a , frische BIO -Petersilie]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} [Eisbergsalat, Möhre, Gurke, körniger Frischkäse ^G , frischer BIO -Petersilie]
Zugabe	Schokopudding ^G	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison



STARK • GESUND • LECKER

Freie Auswahl für kluge Köpfe an der JOS-LIVE.POWER-CORNER

[Unabhängig von Eurer Menübestellung könnt Ihr Euch mit **BIO**-Frischobst, Rohkostsalaten, hausgemachten Quarkspeisen und Fruchtjoghurts, Milch, WasserPLUS ect. stärken.]

LIVE. POWER-CORNER



Die ausgelobten **BIO**-Produkte sind durch Grünstempel **BIO**-zertifiziert.

Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milhzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch [inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makademianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch [inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere
(R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

SPEISEPLAN

WOCHE: 15.04.2024 bis 19.04.2024



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS
DE-ÖKO-021

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Würstchengulasch ^{2,3,8,A,A1,G,C,I,J} mit Tomatenstücken, dazu Hörnchennudeln ^{A,A1,C,F} und Reibekäse ^G	Paniertes Seelachsfilet ^{(MSC),A,A1,D,J} mit bunter Gemüse- Rahmsoße ^{A,A1,G,C,I,J} [mit Möhren, Erbsen, Kohlrabi], dazu Kartoffelpüree ^{G,L,C,F}	Kräuterquark ^G [Petersilie, Dill, Gartenkresse] mit Salzkartoffeln	Rinderbraten [aus der Schulter] mit Bratensoße ^{A,A1,G,C,I,J} , dazu Bohngemüse ^G aus BIO -Bohnen und Eierspätzle ^{A,A1,C,F}	Marinierter Hering ^{(MSC),C,D,G,J,a} [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Salzkartoffeln
Zugabe	hausgemachte Birnenquarkspeise ^G	BIO-Frischobst der Saison	Rotkraut-Rohkostsalat	BIO-Frischobst der Saison	Möhren-Apfel-Rohkostsalat
Menü 2	Blumenkohlrahmsuppe ^{A,A1,G} [mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln] dazu Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,F,g,h}	Paniertes Spinatmedaillon ^{A,A1,A5,C,G,I} auf Ratatouillegemüse ^{A,A1} [Tomaten, Zucchini, Auberginen], dazu BIO -Couscous ^{A,A1}	Gekochtes BIO-Ei ^C in leichter Senfsoße ^{A,A1,G,J,C,I} mit Salzkartoffeln	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I,L} [Gemüsebouillon mit Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Reis] Kaiserschmarrn ^G aus BIO mit Vanillesoße ^{1,G,C,F,h}	Fußballnudeln ^{A,A1,C} mit Tomaten- Frischkäsesoße ^{A,A1,G,C,I,J} dazu geriebener Mozzarella ^G
Zugabe	hausgemachte Birnenquarkspeise ^G	BIO-Frischobst der Saison	Rotkraut-Rohkostsalat	BIO-Frischobst der Saison	Möhren-Apfel-Rohkostsalat
Menü 3 LIVE.Salat + Cerealienteller [vor Ort frisch zubereitet]	Salatteller [Eisbergsalat, Tomate, Mozzarella ^G , frisches BIO - Basilikum], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Römersalat, Lollo Rosso, Möhre, Paprika, Gurke, Gouda-Käsestreifen ^G , frische BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Römersalat, Feldsalat, Mais, Paprika, Gurke, Thunfisch ^{(MSC),D} , frische BIO - Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Eisbergsalat, Tomate, Mais, Kidneybohnen, Hirtenkäse ^G , Putenkochschinken ^{2,3} , frischer BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Bianco, Paprika, Gurke, Mais, gekochtes Ei ^C , frische BIO - Kresse], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}
Zugabe	hausgemachte Birnenquarkspeise ^G	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison
Menü 4 LIVE.Riesenbaguette [vor Ort frisch zubereitet]	Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} [Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Putenbruststreifen ^{2,3} , Gartenkräuter-Frischkäse ^G , frische BIO -Petersilie]	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} [Blattsalat, Gurke, Tomate, Butter ^G , Heringsfilet ^{(MSC),2,D,G} und frische BIO -Petersilie]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} [Lollo Bianco, Möhre, Paprika, Tomate, Edamer ^G , Kichererbsenaufstrich ^K , frische BIO -Kresse]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} [Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Hähnchenbruststreifen, milder Curry-Creme-Aufstrich ¹ , frische BIO -Petersilie]	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} [Eisbergsalat, Ruccola, Gurke, Tomate, körniger Frischkäse ^G , frischer BIO -Petersilie]
Zugabe	hausgemachte Birnenquarkspeise ^G	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison



STARK • GESUND • LECKER

Freie Auswahl für kluge Köpfe an der JOS-LIVE.POWER-CORNER

[Unabhängig von Eurer Menübestellung könnt Ihr Euch mit **BIO**-Frischobst, Rohkostsalaten, hausgemachten Quarkspeisen und Fruchtjoghurts, Milch, WasserPLUS ect. stärken.]

LIVE. POWER-CORNER



Die ausgelobten **BIO**-Produkte sind durch Grünstempel **BIO**-zertifiziert.

Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchsüßholz, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makademianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere

Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Schalenfrüchte, h – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere

(R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

SPEISEPLAN

WOCHE: 22.04.2024 bis 26.04.2024



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS
DE-ÖKO-021

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Hühnerfrikassee ^{A,A1,G,G,I} [aus Hähnchenfleisch] mit Gemüse [Möhren, Erbsen, Spargel] in Rahmsoße, dazu BIO -Reis	Gedünstete Lachswürfel ^{(MSC),D} [vom Seelachs] in einer fruchtigen Tomatensoße ^{A,A1,G,G,I,J} , dazu Zöpfli-Nudeln ^{A,A1,C}	Feine Bratwurst ^{B,I,J} mit herzhafter Soße ^{A,A1,G,G,I,J} , Bayrisch Kraut ^{A,A1,G,G,I,J} und Salzkartoffeln	Gemüse-Taler ^{A,A1,C} [Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco] mit Rahm-champignons ^{A,A1,G,G,I,J} , dazu Salzkartoffeln	„Kapitän Nemo“ Gedünstetes Hokifilet ^{(MSC),D} mit milder Senfsoße ^{A,A1,G,I,J,I} und Salzkartoffeln
Zugabe	Gurkensalat	BIO-Frischobst der Saison	hausgemachte Erdbeerquarkspeise ^G	BIO-Frischobst der Saison	Weißkrautsalat mit Möhrenstreifen
Menü 2	Bunte Tortellin ^{A,A1,C,G,I,J} [mit Käsefüllung] mit einer Paprika-Sahnesoße ^{A,A1,G,G,I}	Karottensuppe ^{B,I} mit BIO -Karotten [Gemüsebouillon mit BIO -Karotten- und Kartoffelwürfeln und Petersilie] und Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,A4,K,F,G,H}	Gemüseragout [mit Möhren, Erbsen, Zucchini, Paprika] in Kräutersoße ^{A,A1,G,G,I,J} , dazu Kartoffelpüree ^{G,L,G,I}	Vorsuppe ^{3,A,A1,C,G,I} [Kichererbsen, Möhren] Milchreis ^G mit Zimt-Zucker und Apfelmarmelade ²	Hörnchennudeln ^{A,A1,G,I} mit Spinat-Frischkäsesoße ^{A,A1,G,G,I,J} [mit BIO -Spinat] und Reibekäse ^G
Zugabe	Gurkensalat	BIO-Frischobst der Saison	hausgemachte Erdbeerquarkspeise ^G	BIO-Frischobst der Saison	Weißkrautsalat mit Möhrenstreifen
Menü 3 LIVE-Salat + Cerealienteller [vor Ort frisch zubereitet]	Salatteller [Ruccola, Eisbergsalat, Paprika, Gurke, Tomate, Hähnchenbruststreifen, frische BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,I,L}	Salatteller [Eisbergsalat, Blattsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella ^G , frisches BIO -Basilikum], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,I,L}	Salatteller [Römersalat, Feldsalat, Gurke, Tomate, Oliven, Hirtenkäse ^G , frische BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,I,L}	Salatteller [Chinakohl, Lollo Bianco, Paprika, Gurke, Mais, Tomate, panierte Vollkornfischstäbchen ^{(MSC),A,A1,D} aus Seelachs, frische BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,I,L}	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Rosso, Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Gouda-Käsestreifen ^G , frische BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,I,L}
Zugabe	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	hausgemachte Erdbeerquarkspeise ^G	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison
Menü 4 LIVE-Riesens-baguette [vor Ort frisch zubereitet]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} [Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, feiner Bierschinken ^{(S),2,3,I,J} , Kichererbsenaufstrich ^K , frische BIO -Petersilie]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} [Blattsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Emmentaler ^G , Kräuterfrischkäse ^G , frische BIO -Petersilie]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} [Lollo Bianco, Tomate, Paprika, Putenbruststreifen, milder Curry-Creme-Aufstrich ^{G,I} , frische BIO -Petersilie]	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} [Eisbergsalat, Tomate, Kräuterfrischkäse ^G , Schellfisch in Cornflakespanade ^{(MSC),D} , frische BIO -Petersilie]	Belegtes Dinkelbaguette ^{A,A1,A3,A4,A5,G} [Feldsalat, Gurke, Tomate, gekochtes Ei ^F , Tomaten-Frischkäse ^G , frische BIO -Kresse]
Zugabe	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison	hausgemachte Erdbeerquarkspeise ^G	BIO-Frischobst der Saison	BIO-Frischobst der Saison



STARK • GESUND • LECKER

Freie Auswahl für kluge Köpfe an der JOS-LIVE.POWER-CORNER

[Unabhängig von Eurer Menübestellung könnt Ihr Euch mit **BIO**-Frischobst, Rohkostsalaten, hausgemachten Quarkspeisen und Fruchtjoghurts, Milch, WasserPLUS ect. stärken.]

LIVE. POWER-CORNER



Die ausgelobten **BIO**-Produkte sind durch Grünstempel **BIO**-zertifiziert.

Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 21 – hergestellt aus zerleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamianüsse, H9 – Querslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere
(R) – mit Rindfleisch (S) – mit Schweinefleisch





SPEISEPLAN

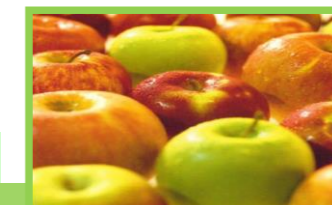
WOCHE: 29.04.2024 bis 30.04.2024



REGIONAL
ohne
GENTECHNIK
JOS
DE-ÖKO-021

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
Menü 1	Schweinegeschnetzeltes ^{A,A1,G,I,C,J} [Fleischstreifen aus der Schulter in cremiger Bratensoße] mit Salzkartoffeln	Mildes Chili sin Carne ^{3,I,J} [vegetarisches Chili mit Kichererbsen, Tomaten, Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln], dazu 2 Baguettescheiben ^{A,A1,A3}			
Zugabe	Rotkraut-Apfel-Rohkostsalat	BIO-Frischobst der Saison			
Menü 2	Vollkorn-Gabelspaghetti ^{A,A1,C,F} mit Linsenbolognese ^{A,A1,G,I,C,J} , [tomatisierte Soße mit Linsen] dazu Reibekäse ^G	Spinat-Karotten-Rösti ^{A,A1,A2,C,G,F,H,I,J,K} mit Gemüse-rahmsöÙe ^{A,A1,G,C,I,J} [mit Blumenkohl, Karotten, Brokkoli], dazu Kartoffelpüree ^{G,L,C,F}			
Zugabe	Rotkraut-Apfel-Rohkostsalat	BIO-Frischobst der Saison			
Menü 3 LIVE.Salat + Cerealienteller [vor Ort frisch zubereitet]	Salatteller [Ruccola, Chinakohl, Gurke, Tomate, Paprika, Putenbruststreifen, frische BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}	Salatteller [Eisbergsalat, Lollo Rosso, Paprika, Gurke, Mais, Edamer-Käsestreifen ^G , frische BIO -Petersilie], dazu 2 Scheiben ofenfrisches Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} Dressing nach Wahl ^{A,A1,C,G,J,L}			
Zugabe		BIO-Frischobst der Saison			
Menü 4 LIVE.Riesenspaghetti [vor Ort frisch zubereitet]	Belegtes Vollkornbaguette ^{A,A1,A3,A4} [Lollo Bianco, Paprika, Gurke, Kochschinken ^{2,3} , milder Curry-Creme-Aufstrich ^{G,J} und frische BIO -Kresse]	Belegtes Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4,F} [Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella ^G , Tomaten-Frischkäse ^G und frische BIO -Petersilie]			
Zugabe		BIO-Frischobst der Saison			



STARK • GESUND • LECKER

Freie Auswahl für kluge Köpfe an der JOS-LIVE.POWER-CORNER

[Unabhängig von Eurer Menübestellung könnt Ihr Euch mit **BIO**-Frischobst, Rohkostsalaten, hausgemachten Quarkspeisen und Fruchtjoghurts, Milch, WasserPLUS ect. stärken.]

LIVE.POWER-CORNER



Die ausgelobten **BIO**-Produkte sind durch Grünstempel **BIO**-zertifiziert.

Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makademianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch