



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

7. April

8. April

9. April

10. April

11. April

Vorspeise

Kürbis-Creme-Suppe

a1, f, g,
i

Blattsalat (grün) mit Dressing
und Nuss-Mix

e, f, i,
j

Gurkensticks mit Joghurtdip

g

Mixsalat mit Dressing
und Nuss-Mix

e, f, i, j

Tomatensuppe

f, i

Menü I
(vegetarisch)

Spirelli

Vollkornnudeln
mit mediterranem Gemüse
(Paprika, Zucchini, Aubergine)
mit Tomatensoße und Käse

V

a1, f, i,
g

Gnocchi

(Kartoffelnocken)
mit Basilikumsoße

V

a1, c,
f, g, i

Eier-Omelett

mit Rahmspinat und Kartoffeln

V

a1, c, f,
g, i

Spinat-Semmel-Knödel

mit Rahm-Champignons

V

a1, c, f,
g, i

Gemüse-Bratlinge

(Kartoffeln, Erbsen, Karotten)
mit Kräuter-Dip

V

a1, c,
f, g, i

Menü II
(Mischkost)

Schupfnudeln

mit Schmelz und Apfelmus

V

a1, c, g

Bandnudeln mit Lachs

(Nudelgericht)
mit Lachswürfel in Dill-Rahmsoße

V

a1, d,
f, g, i

Pizza Margherita

mit Tomaten, Mozzarella

V

a1, g

**Hähnchen-
Geschnetzeltes**

(Hähnchen, Paprika, Zwiebel)
mit Spätzle

V

a1, c, g

Klassische Maultaschen

mit buntem Kartoffelsalat

V

a1, c, f,
g, i, j

Nachspeise

Obst der Saison

Schokopudding

g

Obst der Saison

Gries-Pudding

a1, g

Obst der Saison

Menü III
(Salatteller)

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

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.

V = vegetarisch

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

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler
Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnisse,
die den Anforderungen der EG-Öko-Vo
entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-
Qualität finden Sie im Internet unter www.tastenext.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 ange-
geben. Sonstige Menüs sind vegetarisch.

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

Änderungen vorbehalten!



Die Menülinien I und II, einschließlich Vor-
und Nachspeise, entsprechen dem "DGE-
Qualitätsstandard für die Verpflegung in
Schulen" und wurden von der Deutschen
Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)
zertifiziert.

www.tastenext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

14. April

15. April

16. April

17. April

18. April

Vorspeise

Chinakohl mit Joghurt-Dressing und Nuss-Mix

e, f, g, i, j

Tomatensalat

f, i, j

Karottensticks mit Quarkdip

g

Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Sellerie, Lauch)

f, i

Menü I (vegetarisch)

Ravioli

(Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt) | Tomatensoße

a1, f, g, i

Kürbis-Kartoffelgemüse mit Fetakäse überbacken

a1, f, g, i

Spaghetti Bolognese

Spaghetti-Nudeln mit Soße (Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie)

a1, f, i

Möhren-Kichererbsen-Gemüse

mit Bulgur und Knobi-Dip

a1, f, g, i, k

Menü II (Mischkost)

Erbsen-Gemüse-Eintopf

(Erbsen, Kartoffeln, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen

a1, a2, f, i

Hühner-Frikassée in Erdnuss-Soße

mit Erbsen-Gemüse und Vollkorn-Reis

a1, e, g

Käse-Makkaroni

(Nudelgericht) mit Käse

a1, f, g, i

Fischstäbchen

(Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade

a1, c, d, f, g, j

Nachspeise

Obst der Saison

Joghurt/ Rote Grütze

g

Obst der Saison

Vanille-Pudding

g

Menü III (Salatteller)

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Feiertag
Karfreitag

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.

= vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsmittel
- 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

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

Die Speisen enthalten kein Schweinefleisch - ebenso werden in der Herstellung keine aus Schweine 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!



Die Menülinien I und II, einschließlich Vor- und Nachspeise, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

www.tastenext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

21. April

22. April

23. April

24. April

25. April

Vorspeise

Menü I
(vegetarisch)

Menü II
(Mischkost)

Nachspeise

Menü III
(Salatteller)

Feiertag

Ostermontag

Kartoffel-Gemüsesuppe
(Karotte, Lauch, Sellerie)

f, i

Milchreis
mit Zimt und Zucker

v

a1, g

Schnitzel
(Geflügel)
mit Kartoffelgratin

a1, c, g

Obst der Saison

Bunter Salatteller

Blattsalat
mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

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

v

a1, c, f, g, i

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

v

a1, c

Mini-Windbeutel

a1, c, g

Bunter Salatteller

Bunter Linsensalat

ij

Gnocchi al Forno
(Kartoffelgericht)
Tomaten,
mit Parmesan überbacken

v

a1, c, f, g, i

Fischfilet
(Rotbarsch)
mit Risotto und Ratatouille-
Gemüse (Paprika, Aubergine,
Zucchini)

v

d, f, i

Obst der Saison

Bunter Salatteller

Grüner Salat mit Hausdressing
und Nuss-Mix

e, f, i, j

Schnitzel
(vegetarisch)
mit Blumenkohl-Gemüse
und Kartoffeln

v

a1, c, f, g, i

Bohneneintopf
(grüne Bohnen, Kartoffeln,
Sellerie, Karotten)
mit Vollkornbrötchen

v

a1, a2, f, i

Gries-Pudding

a1, g

Bunter Salatteller

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

v = vegetarisches Gericht

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

Wir achten auf den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, als auch zahlreichen BIO Erzeugnisse, die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen. Die Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität finden Sie im Internet unter www.tastenext.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!



Die Menülinien I und II, einschließlich Vor- und Nachspeise, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

www.tastenext.de



Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

28. April

29. April

30. April

1. Mai

2. Mai

Vorspeise

Endiviensalat mit Knoblauchdressing u. Nuss-Mix

e, f, i, j

Karottensalat

Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Lauch, Sellerie)

f, i

Blattsalat (grün) mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, i, j

Menü I (vegetarisch)

Gemüsebällchen
(Kartoffel, Karotten, Paprika) mit Hummus (Kichererbsendip)

✓
a1, f, g, i, k

Spaghetti
(Nudeln, Vollkorn) mit Tomaten-Paprikasoße

✓
a1, f, i

Gemüse-Curry
(Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkorn-Reis

✓
f, i, a1, g

Feiertag

Rote Linsenbolognese
mit Vollkorn-Penne (Nudeln)

✓
a1, i, f

Menü II (Mischkost)

Käsespätzle
(Gouda u. Emmentaler Käse) mit Röstzwiebeln

✓
a1, c, f, g, i

Linseneintopf
mit Vollkornbrötchen

✓
a1, a2, f, i

Fisch-Nuggets
(Seelachs in Backteig) mit Kartoffelsalat und Remoulade

a1, c, d, f, g, j

Tag der Arbeit

Gebackener Feta
mit mediterranem Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini), Roggenbrötchen

✓
a2, g

Nachspeise

Obst der Saison

Apfel-Streuselkuchen

a1, c, g

Obst der Saison

Obst der Saison

Menü III (Salatteller)

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller

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 Erdnüsse*
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 Rohkostsalaten wird optional eine Nuss-/Saatenmischung als Topping bereitgestellt, die Allergene der Gruppen e und h enthalten.

✓ = vegetarisches Gericht

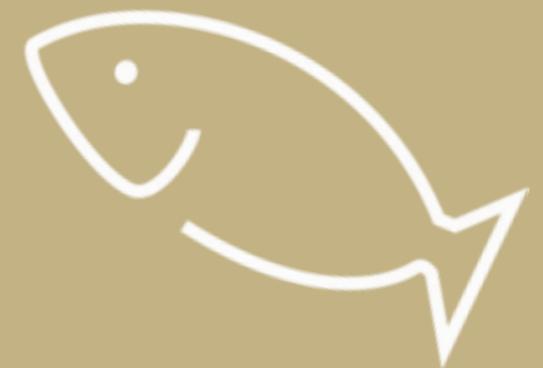
Zusatzstoffe

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

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



Die Menülinien I und II, einschließlich Vor- und Nachspeise, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

www.tastenext.de