



# Dein Speiseplan

## Mo

## Di

## Mi

## Do

## Fr

5. Mai

6. Mai

7. Mai

8. Mai

9. Mai

	5. Mai	6. Mai	7. Mai	8. Mai	9. Mai
<b>Vorspeise</b>	Kürbis-Creme-Suppe	Blattsalat (grün) mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix	Gurkensticks mit Joghurdip	Mixsalat mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix	Tomatensuppe
<b>Menü I (vegetarisch)</b>	<b>Gnocchi</b> (Kartoffelnocken) mit Basilikumsoße	<b>Spirelli</b> Vollkornnudeln mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Tomatensoße und Käse	<b>Eier-Omelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln	<b>Spinat-Semmel-Knödel</b> mit Rahm-Champignons	<b>Gemüse-Bratlinge</b> (Kartoffeln, Erbsen, Karotten) mit Kräuter-Dip
<b>Menü II (Mischkost)</b>	<b>Armer-Ritter-Auflauf</b> (Hefegebäck, Apfel, Mandel, Ei) mit Vanillesoße	<b>Bandnudeln mit Lachs</b> (Nudelgericht) mit Lachswürfel in Dill-Rahmsauce	<b>Pizza Margherita</b> mit Tomaten, Mozzarella	<b>Hähnchen-Geschnetzeltes</b> (Tomate, Paprika, Zwiebel) mit Schupfnudel	<b>Maultaschen</b> (Nudelgericht) mit buntem Kartoffelsalat
<b>Nachspeise</b>	Obst der Saison	Schokopudding	Obst der Saison	Gries-Pudding	Obst der Saison
<b>Menü III (Salatteller)</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>

### 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.

♣ = 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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

12. Mai

13. Mai

14. Mai

15. Mai

16. Mai

Vorspeise

Chinakohl mit Joghurt-Dressing und Nuss-Mix

e, f, g, h, i, j

Tomatensalat

f, i, j

Karottensticks mit Quarkdip

g

Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Sellerie, Lauch)

f, i

Mixsalat mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix

e, f, h, i, j

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 mit veg. Bolognese** (Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie)

✓  
a1, f, i

**Möhren-Kichererbsen-Gemüse** mit Bulgur und Knobli-Dip

✓  
a1, f, g, i, k

**Chili sin Carne** (Bohnen, Mais, Paprika) mit Brötchen

✓  
a1, i, f

Menü II (Mischkost)

**Erbsen-Gemüse-Eintopf** (Erbsen, Kartoffeln, Blumenkohl) und Vollkornbrötchen

✓  
a1, a2, f, i

**Hühner-Frikassée** mit Erbsen-Gemüse und Vollkorn-Reis

a1, f, g, i

**Käse-Makkaroni** (Nudelgericht) mit Käse

✓  
a1, f, g, i

**Fischstäbchen** (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade

a1, c, d, f, g, j

**Gyros** (Soja) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Tomate, Sellerie, Lauch), Knobidip

✓  
f, g

Nachspeise

Obst der Saison

Joghurt/ Rote Grütze

g

Obst der Saison

Vanille-Pudding

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.

✓ = vegetarisches Gericht

**Zusatzstoffe**

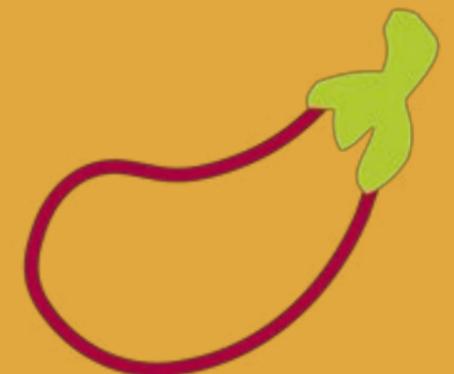
- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsmittel
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend 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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

## Mo

## Di

## Mi

## Do

## Fr

	19. Mai	20. Mai	21. Mai	22. Mai	23. Mai
<b>Vorspeise</b>	Gurkensalat j	Kartoffel-Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie) f, i	Blattsalat mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix e, f, h, i, j	Bunter Linsensalat ij	Grüner Salat mit Öl-Essig- Dressing und Nuss-Mix e, f, h, i, j
<b>Menü I (vegetarisch)</b>	<b>Kartoffeltasche</b> mit Frischkäse gefüllt, und Karotten-Gemüse v a1, c, g	<b>Dampfnudel</b> (Mehlspeise) mit Vanille-Soße v a1, g	<b>Gemüse-Lasagne</b> (Nudelgericht mit Rinderhack und überbackenen Käse Karotten, Ebsen, Paprika) v a1, c, f, g, i	<b>Gnocchi al Forno</b> (Kartoffelgericht) Tomaten, mit Parmesan überbacken v a1, c, f, g, i	<b>Schnitzel</b> (Weizen, Hafer) mit Blumenkohl-Gemüse und Kartoffeln v a1, a4, c, f, g, i
<b>Menü II (Mischkost)</b>	<b>Tortellini</b> (Nudeln, gefüllt mit Spinat und Ricotta) Käse-Sahne-Soße v a1, c, f, g, i	<b>Köttbullar</b> (Geflügel) mit Kartoffeln, Rahmsoße und Preiselbeeren a1, c, g, 3), 9)	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmark v a1, c	<b>Fischfilet</b> (Rotbarsch) mit Reis und Ratatouille- Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini) d, f, i	<b>Bohnen-Eintopf</b> (grüne Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Karotten) mit Vollkornbrötchen v a1, a2, f, i
<b>Nachspeise</b>	Schoko-Pudding g	Obst der Saison	Mini-Windbeutel a1, c, g	Obst der Saison	Gries-Pudding a1, g
<b>Menü III (Salatteller)</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>

### 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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

**Mo**

**Di**

**Mi**

**Do**

**Fr**

	26. Mai	27. Mai	28. Mai	29. Mai	30. Mai
<b>Vorspeise</b>	Endiviensalat mit Knoblauch-Dressing u. Nuss-Mix	Karottensalat	Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Lauch, Sellerie)	<b>Feiertag Christi Himmelfahrt</b>	Blattsalat mit Öl-Essig-Dressing und Nussmix
<b>Menü I (vegetarisch)</b>	<b>Gemüsebällchen</b> (Kartoffel, Karotten, Paprika) mit Hummus (Kichererbsen-Dip)	<b>Spaghetti</b> (Nudeln, Vollkorn) mit Tomaten-Paprikasoße	<b>Gemüse-Curry</b> (Kichererbsen, Kohl, Blattspinat, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkorn-Reis		<b>Rote Linsen-Bolognese</b> mit Vollkorn-Penne (Nudeln)
<b>Menü II (Mischkost)</b>	<b>Käsespätzle</b> (Gouda u. Emmentaler Käse) mit Röstzwiebeln	<b>Linteneintopf</b> mit Vollkornbrötchen	<b>Fisch-Nuggets</b> (Seelachs in Backteig) mit Kartoffelsalat und Remoulade		<b>Eier in Senfsoße</b> mit Kartoffeln
<b>Nachspeise</b>	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen	Obst der Saison		Obst der Saison
<b>Menü III (Salatteller)</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>		<b>Bunter Salatteller</b>

**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

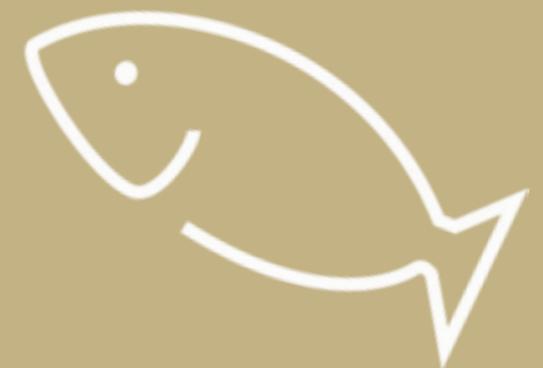
**Zusatzstoffe**

- 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](http://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.



# Dein Speiseplan

## Mo

## Di

## Mi

## Do

## Fr

2. Juni

3. Juni

4. Juni

5. Juni

6. Juni

Vorspeise

Kürbis-Creme-Suppe

a1, f, g, i

Blattsalat (grün) mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix

e, f, h, i, j

Gurkensticks mit Joghurdip

g

Mixsalat mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix

e, f, h, i, j

Tomatensuppe

f, i

Menü I  
(vegetarisch)

**Gnocchi**  
(Kartoffelnocken)  
mit Basilikumsoße

✓  
a1, c, f, g, i

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

✓  
a1, f, i, g

**Eier-Omelett**  
mit Rahmspinat und Kartoffeln

✓  
a1, c, f, g, i

**Spinat-Semmel-Knödel**  
mit Rahm-Champignons

✓  
a1, c, f, g, i

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

✓  
a1, c, f, g, i

Menü II  
(Mischkost)

**Schupfnudeln**  
(Kartoffelspeise)  
mit Apfelmark und Schmelz

✓  
a1, c, g

**Bandnudeln mit Lachs**  
(Nudelgericht)  
mit Lachswürfel in Dill-Rahmsoße

a1, d, f, g, i

**Pizza Margherita**  
mit Tomaten, Mozzarella

✓  
a1, g

**Hähnchen-Geschnetzeltes**  
(Hähnchen, Paprika, Zwiebel)  
mit Schupfnudeln

a1, c, g

**Maultaschen**  
(Nudelgericht)  
mit buntem Kartoffelsalat

✓  
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 = Glutenthaltiges 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.

✓ = 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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

## Mo

## Di

## Mi

## Do

## Fr

9. Juni

10. Juni

11. Juni

12. Juni

13. Juni

Vorspeise

Menü I  
(vegetarisch)

Menü II  
(Mischkost)

Nachspeise

Menü III  
(Salatteller)

**Feiertag  
Pfingstmontag**

	Tomatensalat f, i, j	Karottensticks mit Quarkdip g	Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Sellerie, Lauch) f, i	Mixsalat mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix e, f, h, i, j
	<b>Kürbis-Kartoffelgemüse</b> mit Fetakäse überbacken a1, f, g, i	<b>Chili sin Carne</b> (Bohnen, Mais, Paprika) mit Brötchen a1, f, g, i	<b>Möhren-Kichererbsen-Gemüse</b> mit Bulgur und Knobi-Dip a1, f, g, i, k	<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti-Nudeln mit Soße (Tomaten, Tofu, Karotten, Sellerie) a1, f, i
	<b>Hühner-Streifen in Erdnuss-Soße</b> mit Erbsen-Gemüse und Vollkorn-Reis a1, e, g	<b>Käse-Makkaroni</b> (Nudelgericht) mit Käse a1, f, g, i	<b>Fischstäbchen</b> (Seelachs) mit Rosmarinkartoffel und Remoulade a1, c, d, f, g, j	<b>Gyros</b> (Soja) mit Zwiebel, Gemüse-Reis (Tomate, Sellerie, Lauch), Knobi-Dip a1, c, g
	Joghurt/ Rote Grütze g	Obst der Saison	Vanille-Pudding g	Obst der Saison
	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>	<b>Bunter Salatteller</b>

### 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.tastnext.de/files/bio](http://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!



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.tastnext.de](http://www.tastnext.de)



# Dein Speiseplan

## Mo

## Di

## Mi

## Do

## Fr

16. Juni

17. Juni

18. Juni

19. Juni

20. Juni

Vorspeise

Gurkensalat

j

Kartoffel-Gemüsesuppe  
(Karotte, Lauch, Sellerie)

f, i

Blattsalat  
mit Dressing und Nuss-Mix

e, f, h,  
i, j

Grüner Salat mit Öl-Essig-  
Dressing

e, f, h,  
i, j

Menü I  
(vegetarisch)

**Kartoffeltasche**  
mit Frischkäse gefüllt,  
und Karotten-Gemüse



a1, c, g

**Milchreis**  
mit Zimt und Zucker



a1, g

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



a1, c,  
f, g, i

**Feiertag  
Pfingstmontag**

**Schnitzel**  
(vegetarisch)  
mit Blumenkohl-Gemüse  
und Kartoffeln



a1, c, f,  
g, i

Menü II  
(Mischkost)

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



a1, c,  
f, g, i

**Schnitzel**  
(Geflügel)  
mit Kartoffelgratin

a1, c,  
g,

**Kartoffelpuffer**  
mit Apfelmark



a1, c

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



a1, a2,  
f, i

Nachspeise

Schoko-Pudding

g

Obst der Saison

Mini-Windbeutel

a1, c, g

Gries-Pudding

a1, g

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 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.

= 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](http://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](http://www.tastenext.de)



# Dein Speiseplan

**Mo**

**Di**

**Mi**

**Do**

**Fr**

23. Juni

24. Juni

25. Juni

26. Juni

27. Juni

Vorspeise

Endiviensalat mit Öl-Essig-Knoblauch-Dressing u. Nuss-Mix

e, f, h, i, j

Karottensalat

Gemüsebrühe mit Einlage (Karotten, Lauch, Sellerie)

f, i

Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Feta)

f, g, i, j

Blattsalat (grün) mit Öl-Essig-Dressing und Nuss-Mix

e, f, h, 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

**Canneloni**  
(Nudelgericht, gefüllt mit Spinat/ Ricotta) | Tomatensoße und Hartkäse

✓  
a1, g, f, i

**Rote Linsenbolognese**  
mit Vollkorn-Penne (Nudeln)

✓  
a1, i, f

Menü II (Mischkost)

**Käsespätzle**  
(Gouda u. Emmentaler Käse) mit Röstzwiebeln

✓  
a1, c, f, g, i

**Linteneintopf**  
mit Vollkornbrötchen

✓  
a1, a2, f, i

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

a1, c, d, f, g, j

**Bratwurst**  
(Geflügel) mit Kartoffel-Stampf und Erbsen-Möhren-Gemüse

a1, f, g, i

**Eier in Senfsoße**  
und Kartoffeln

✓  
a1, c, g, j, g

Nachspeise

Obst der Saison

Apfel-Streuselkuchen

a1, c, g

Obst der Saison

Vanille-Pudding

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 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

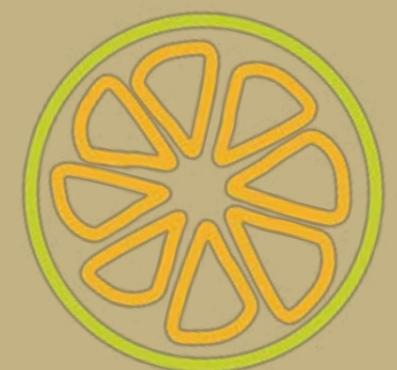
**Zusatzstoffe**

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.taste-next.de/files/bio](http://www.taste-next.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](http://www.tastenext.de)