

Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 25 -tagesfrisch gekocht-

KW 25_24	Montag 17.06.2024	Dienstag 18.06.2024	Mittwoch 19.06.2024	Donnerstag 20.06.2024	Freitag 21.06.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Tortelloni "Carne di Manzo" mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße	Gebackener Fleischkäse ^{2,4} mit Bratensoße dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln	in Bratensoße, dazu Bio-Erbsen DE-ÖKO-006	Geflügel-Cevapcici in Balkansoße dazu grüne Bohnen und Langkornreis	
Gericht enthält	A E G G1 M	ABGG1 M	A E G G1 G2 G3 M	A B E G G1 M	
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Bio-Käse-Tortelloni DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße	Veggie Köttbullar (Soja Basis) in Röstgemüsesoße dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln	Fusilli-Duett Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit fruchtiger Tomatensoße dazu Bio-Erbsen DE-ÖKO-006 und Reibekäse E G G1 M	Vegane Cevapcici in Paprikasoße mit grünen Bohnen und Langkornreis A G G1	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische braune Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Karottensalat	Rahm Gurkensalat mit Dill verfeinert ABEM	Blattsalat mit weißem Dressing ABEM	Gemüsesticks	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Fruchtjoghurt ^M		Früchte-Quark ^M	
Dessert 2	Apfel		Eine Portion Erdbeeren		

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

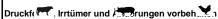
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Schwein=

Geflügel=

Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg









Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 26 -tagesfrisch gekocht-

KW 26_24	Montag 24.06.2024	Dienstag 25.06.2024	Mittwoch 26.06.2024	Donnerstag 27.06.2024	Freitag 28.06.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Rindfleischmaultaschen in Gemüsebrühe mit Einlage dazu ein hausgemachter Kartoffelsalat	Zarte Putenstreifen mit Champignonrahmsoße dazu Eierteigwaren	Spaghetti "Bolognese" aus reinem Rindfleisch dazu Reibekäse	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Erbsengemüse DE-ÖKO-006 a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region	
Gericht enthält	ABEGG1	A E G G1 M	A E G G1 J M	A E G G1 M	
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Eierpfannkuchen mit Apfelmus ⁴ E G G1 M	Eierknöpfle mit Champgignonrahmsoße	Spaghetti mit Soja Bolognese dazu geriebener Käse	Geschnittene Gemüsemaultaschen mit Rührei gebacken dazu Tomaten-Joghurt-Soße	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische braune Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Paprika-Mais-Gurken-Salat A B	Karottensalat	Gemüsesticks	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A B E M	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Fruchtjoghurt ^M		Nusspudding H H2 M	Frischer Obstsalat	
Dessert 2		Apfel			

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

- 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel,10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle,
- 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006 Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind= Schwein= Geflügel= Fisch=

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten



Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 27

-tagesfrisch gekocht-

KW 27_24	Montag 01.07.2024	Dienstag 02.07.2024	Mittwoch 03.07.2024	Donnerstag 04.07.2024	Freitag 05.07.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Gemüseeintopf mit frischem Gemüse und Nudeleinlage dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-	"Bolognese" italienische	in Champignonrahmsoße	Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹	
Gericht enthält	006 A C E G G1	A E G G1 M	A E G G1 M	BEFGG1M	
Gericht 2 Vegetarisches Gericht	Veggie Hackbällchen (Soja-Weizenbasis) in milder Paprikarahmsoße dazu Eiernudeln		Sojageschnetzeltes in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle	Hausgemachtes Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken dazu eine Spinatsoße	
(fleischfrei) Gericht enthält	E G G1 G4 J M	E G G1 M	E G G1 J M	E G G1 G4 M	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische braune Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Gurkensalat	Gemüsesticks	Karotten-Ananas-Salat	Blattsalat "Sommer" mit Radieschen und Mais Joghurt Dressing ABEM	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Buttermilchdessert M		Portion Apfelmus	
Dessert 2	Apfel		Bio Banane DE-ÖKO-006		

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt

Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG

Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind Schwein= Geflügel=

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten



Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 28

-tagesfrisch gekocht-

KW 28_24	Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	in Rahmsoße dazu feine Erbsen und Eierteigwaren	Eine Rinderfrikadelle mit brauner Soße, dazu hausgemachtes Kartoffel- Karottenpüree	Pizza-Fleischkäse ^{2,4} in Bratensoße mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Dampfkartoffeln	Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen und Paprika dazu Langkornreis	
Gericht enthält	ABEGG1 M	A B E G G1 G2 G3 M	A B E G G1 M	BEGG1 M	
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe dazu hausgemachter Kartoffelsalat ABEGGIM	Portion hausgemachte Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln	Vegetarische Klopse (Weizen Soja) in Röstgemüsesoße mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree A E G G1 J M	Falafel Kichererbsenbällchen mit Tomatensoße dazu Langkornreis A G G1	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse AEGG1M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische braune Soße und geriebenen Käse AEGG1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1		Blattsalat "Sommer" mit Radieschen und Mais Joghurt Dressing ABEM	Zucchinisalat ABEM	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert ABEM	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Schokopudding ^M		Vanillejoghurt ^M		
Dessert 2		Eine Portion Erdbeeren		Banane	

Allergen-Kennzeichnung

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel,10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutron Rind- Schwein- Geflügel- Fisch-

Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten