

# Speiseplan

KW 41

07.10. -11.10.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert  
 nach DE-ÖKO-006



5

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	07.10.2024	08.10.2024	09.10.2024	10.10.2024	11.10.2024
<b>Menü 1</b>	<b>Schaschlikpfanne</b> (Putenfleisch, Paprika) Bio-Reis Salat*	<b>Geflügelmaultaschen</b> (Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Salat* 	<b>Lasagne</b> (Aa,C,G) mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Kartoffelsuppe (G) <b>Kaiserschmarren</b> (Aa,C,G) Apfelmark (S) 	<b>Putenrollbraten</b> Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat*
<b>Menü 2</b>	<b>Nudel-Gemüseauflauf</b> (Aa,C,G) mit Bio-Vollkornfusilli (Erbsen, Mais) Tomatensoße Salat*  	<b>Gemüseköttbular</b> Tomatenfrischkäsesoße (G) Bio-Reis Salat*  	<b>panierter Seehecht</b> (Aa,D) Zitronensoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	<b>Rotes Linsengemüse</b> mit Bio-Räuchertofu (I,F) Bio-Vollkornreis Salat*  	<b>Käsenocken</b> (Aa,C,G) Zucchini-Tomatenragout Salat* 
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Tomatensoße Salat* 	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Zucchinisoße (G) Salat* 	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Paprikasoße Salat* 	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 	<b>Bio-Vollkornspaghetti</b> (Aa) Kürbisragout (G) Geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*  
<b>Dessert</b>	<b>Birne</b> 	<b>Vanillepudding</b> (G) 	<b>Zitronenquark</b> (G) 	<b>Bananenjoghurt</b> (G) mit Bio-Joghurt 	<b>Wassermelone</b> 

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat,

11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien,

Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**

**Bei unseren Bio-Teigwaren, Bio-Kartoffeln, Bio-Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!**

Die Komponenten mit dem



-LOGO entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Memülinie zertifiziert.

**\*Täglich gibt es ein Salatbuffet mit Rohkost- und angemachten Salaten (Deklaration über die Allergenkennzeichnung - siehe Salattheke)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive

Ein kleiner Salat allein kostet 1,80 €

Täglich bieten wir zusätzlich zum Dessert verschiedenes Obst zum Preis von 50 Cent an.