

Speiseplan

KW 42

14.10. - 18.10.2024

Änderungen vorbehalten!



6

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	14.10.2024	15.10.2024	16.10.2024	17.10.2024	18.10.2024
Menü 1	Cevapcici (Rindfleischröllchen, C,F) Bratensoße (I) Bio-Reis Salat*	Schweinegeschnetzeltes Kartoffelrösti Salat*	Oberländer Bratwurst (2,7,8,I,J) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	Paniertes Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Bio-Makkronellinudeln (Aa) Salat*	Kalbsbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Erbsengemüse
Menü 2	Käsespätzle (Aa,C,G) Röstzwiebeln (Aa) Salat* 	Nudelsuppe (Aa,C) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (S)	Lachsfilet (D) Spinatsoße (G) Bio-Salzkartoffeln	Sojageschnetzeltes (Aa,F) (Bambus, Weißkohl, Sojabohnen, Bio-Tofu) Bio-Basmatireis Salat*	Tortellini mit Frischkäsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat*
Menü 3	Bio-Penne (Aa) Frischkäsesoße (G) Salat*	Bio-Vollkornpenne (Aa) Gemüsebolognese (I) (Karotte, Lauch, Sellerie) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*	Bio-Penne (Aa) Paprikasoße Salat*	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Penne (Aa) Champignonsoße (G) Salat*
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Birnenquark (G)	Apfel	Heidelbeerjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Pflaumen

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.