

Speiseplan

KW 43

21.10. - 25.10.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



7

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Datum	21.10.2024	22.10.2024	23.10.2024	24.10.2024
Menü 1	Fischstäbchen (Aa,Seelachs) Kräutersoße (G, Petersilie,Schnittlauch) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Salat* 	Currywurst (2,7,8,1,J) Bio-Fusillnudeln (Aa) Salat*	Hähnchenbrustpiccata (Aa,G) (in Käsepanade) Tomatensoße Petersilienkartoffeln (aus Bio-Kartoffeln) Salat*	Chicken-Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*
Menü 2	Maultaschen veg. (Aa,C,G,I) (Karotten,Spinat,Sellerie) Tomatensoße Salat* 	Chili vegetarisch (Ab) (Grünkern,Mais,Kidneybohnen) Bio-Vollkornreis Salat* 	Nudelsuppe (Aa,C) Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G) Sauerkirschkompott 	Risoleekartoffeln kleine gebratene Bio- Kartoffeln Kräuterquark (G) Schnittlauch,Petersilie Erbsengemüse
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Zucchini-Soße Salat* 	Bio-Vollkornspirelli (Aa) Ratatouille-Soße (Aubergine,Paprika,Tomaten) geriebener Emmentaler (G) Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat*
Dessert	Vanillepudding (G)	Apfel 	Heidelbeerquark (G) 	Pfirsichjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt

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 zu

***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.

Freitag
25.10.2024
<p>Aufgrund von baulichen Maßnahmen in der Küche können wir heute keine Menüs anbieten, bitte auf die Cafeteria ausweichen. Vielen Dank</p>

artifiziert.