

Speiseplan

KW 46

11.11. - 15.11.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	11.11.2024	12.11.2024	13.11.2024	14.11.2024	15.11.2024
Menü 1	Schweinegulasch (2,I) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Currywurst (2,7,8,I,J) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat* 	Kartoffeltaschen (G) mit Frischkäsefüllung Kürbisragout (G) Salat* 	Putenschnitzel paniert (Aa) Bratensoße (I) Bio-Makkronelli (Aa) Salat* 	Kalbsrahmgescnetzeltes (G,I) Kartoffelrösti Salat*
Menü 2	Nudelsuppe (Aa,C) Milchreis mit Bio-Milch (G) Apfelmark (5)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G,I) Tomatensoße Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat* 	Kichererbsen-Kohlrabicurry (1) Bio-Vollkornreis Salat* 	Fischröllchen (Seelachs,G) (mit Spinat und Käse gefüllt) Zitronensoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Maultaschen veg. (Aa,C,G,I) (Karotten, Erbsen, Lauch) Tomatensoße Salat*
Menü 3	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Vollkornpenne (Aa) Sojabolognese (F,I) geriebener Emmentaler (G) Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Paprikasoße Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Zucchini-Frischkäsesoße (G) Salat*
Dessert	Apfel	Bio-Schokopudding (G)	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Kirschquark (G)	Mandarine

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!**

Wir sind zertifiziert nach DE-ÖKO-006



Folgende Lebensmittel sind in Bio-Qualität: Langkorn- Basmati- Vollkornreis, Salzkartoffeln, sämtliche Nudeln, Bulgur, Alblinsen, Naturjoghurt, Schokopudding, Bananen, Milch, Rinderhackfleisch

Bei unseren Bio-Nudeln, 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