

Speiseplan

KW 49

02.12. - 06.12.2024

Änderungen vorbehalten!



4

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	02.12.2024	03.12.2024	04.12.2024	05.12.2024	06.12.2024
Menü 1	Puten Cordon bleu (Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Fusillnudeln (Aa) Salat*	Schwäbische Linsen (Aa,J) mit Bio-Alblinsen Spätzle (Aa,C) Putensaitenwurst (I,J,4,5) 	Putengyros (I,J) Tsatsiki (G) Tomatenreis aus Bio-Reis Salat*	Chicken Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	Rinderroulade (5,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut
Menü 2	Lachsfilet (D) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Gnocchi Zucchini-Tomatengemüse Salat* 	Backerbsensuppe (Aa,C,G) Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G) Pflaumenkompott	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Bio-Kartoffeln (Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) Kräutersoße (Petersilie, Schnittlauch) Salat*	Gefüllte Paprika vegetarisch (Grünkern, Quark, 1, Ab, G, I) Tomatensoße Bio-Vollkornreis Salat*
Menü 3	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Basilikumpesto (G, Ha) Salat*	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Kürbisfrischkäsesoße (G) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat*
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Apfel	Himbeerquark (G)	Müslijoghurt (Aa, Ad, Ae, G, Ha) mit Bio-Naturjoghurt (Haferflocken, Äpfel, Mandeln)	Obstsalat (Melone, Birne, Orange)

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