

Speiseplan

KW 50

09.12. -13.12.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



5

| Wochentag | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------|---|--|--|---|--|
| Datum | 09.12.2024 | 10.12.2024 | 11.12.2024 | 12.12.2024 | 13.12.2024 |
| Menü 1 | Schaschlikpfanne (Putenfleisch, Paprika) Bio-Reis Salat* | Geflügelmaultaschen (Aa, C, I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Salat* | Lasagne (Aa, C, G) mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* | Kartoffelsuppe (G) Kaiserschmarren (Aa, C, G) Apfelmark (S) | Putenrollbraten Bratensoße (I) Spätzle (Aa, C) Salat* |
| Menü 2 | Nudel-Gemüseauflauf (Aa, C, G) mit Bio-Vollkornfusilli (Erbsen, Mais) Tomatensoße Salat* | Gemüseköttbular (C) Tomatenfrischkäsesoße (G) Bio-Reis Salat (G, I, J, 8) | Hokifischfilet (Aa, D, G) Zitronensoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* | Rotes Linsengemüse mit Bio-Räuchertofu (I, F) Bio-Vollkornreis Salat* | Tortellini mit Frischkäsefüllung (Aa, C, G) Tomatensoße Salat* |
| Menü 3 | Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat* | Bio-Makkronelli (Aa) Zucchini-soße (G) Salat* | Bio-Makkronelli (Aa) Paprikasoße Salat* | Bio-Makkronelli (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* | Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Kürbisragout (G) Geröstete Bio-Kürbiskerne Salat* |
| Dessert | Birne | Bio-Schokopudding (G) | Zitronenquark (G) | Bananenjoghurt (G) mit Bio-Joghurt | 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