

Speiseplan

KW 03

13.01. - 17.01.2025

Änderungen vorbehalten!



8

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.01.2025	14.01.2025	15.01.2025	16.01.2025	17.01.2025
Menü 1	Hähnchenbrust natur Bratensoße (I) Bio-Reis Rosenkohl 	Rindergulasch Spätzle (Aa,C) Salat*	Geflügelkötterbullen (C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Geflügelbratwurst Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat*	Gefüllte Paprika vegetarisch (1,Ab,G,I) (Grünkernschrot, Quark, Emmentaler) Tomatensoße Bio-Hörnchen (Aa) Salat*
Menü 2	Camembert gebacken (Aa,G) Preiselbeeren Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Gemüsebrühe mit Butterklößchen (Aa,C,G) Dampfnudel mit Kruste (Aa) Vanillesoße mit Bio-Milch (G) 	Lachslasagne (Aa,C,D,G) Brokkoligemüse 	Eieromelett (1,C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	Schupfnudel-Gemüsepfanne (Aa,C) (Karotte, Bohnen, Blumenkohl) Schnittlauchsoße (G) Salat*
Menü 3	Bio-Spaghetti (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Linsenbolognese (I) Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Frischkäsesoße (G) Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Bio-Banane 	Erdbeerquark (G) 	Nuss-Nougatpudding (G)	Vanillejoghurt (G) mit Bio-Joghurt 	Birne

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 Beilagen-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