

# Speiseplan

KW 06

03.02. - 07.02.2025

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert  
 nach DE-ÖKO-006



3

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	03.02.2025	04.02.2025	05.02.2025	06.02.2025	07.02.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Rindfleischküchle</b> (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat *	<b>Fleischkäse gebacken</b> (2,3,4,7,1,1) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat*	<b>Putengeschnetzeltes</b> (I) Bio-Vollkornfusilli (Aa) Erbsengemüse 	<b>Hähnchenbrustfilet gebraten</b> Bratensoße (I) Kräuterkartoffeln aus Bio-Kartoffeln (Petersilie, Schnittlauch) Salat*	<b>panierte Scholle</b> (Aa,D) Kartoffelpüree (G) Rahmspinat (G) 
<b>Menü 2</b>	<b>Asiatische Gemüsepfanne</b> (1,F) (Sojabohnen, Bambus, Zuckerschoten) in Sesamsoße (Aa,F,K) Bio-Reis Salat*  	<b>Kartoffelwedges</b> (Kartoffelspalten mit Schale) Kräuterquark (G) Schnittlauch, Dill Salat*  	<b>Ravioli mit Käsefüllung</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* 	<b>Nudelsuppe</b> (Aa,C) <b>Pfannkuchen</b> (Aa,C,G) Apfelmark (5) 	<b>Bio-Bulgur</b> (Aa) Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) Balkankäsewürfel (G) Salat* 
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Tomatensoße Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Schinkensahnesoße (G) (Putenschinken, 5,9) Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Paprikasoße Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Grünkernbolognese (Ab,I) Salat*  	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 
<b>Dessert</b>	<b>Birne</b> 	<b>Vanillejoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt 	<b>Berliner</b> (Aa,C,G) 	<b>Beerenquark</b> (G) (Johannis-, Brom-, Heidelbeeren) 	<b>Mandarine</b> 

**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.