

# Speiseplan

KW 11

10.03. - 14.03.2025

Änderungen vorbehalten!



7

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	10.03.2025	11.03.2025	12.03.2025	13.03.2025	14.03.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Fischstäbchen</b> (Aa,Seelachs) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Salat* 	<b>Chicken-Frites</b> (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat* 	<b>Hähnchenbrustpiccata</b> (Aa,G) (in Käsepanade) Tomatensoße Petersilienkartoffeln (aus Bio-Kartoffeln) Salat* 	<b>Currywurst</b> (2,7,8,J) Bio-Fusillnudeln (Aa) Salat* 	<b>Ravioli mit Käsefüllung</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* 
<b>Menü 2</b>	<b>Maultaschen veg.</b> (Aa,C,G,I) (Karotten,Spinat,Sellerie) Tomatensoße Salat* 	<b>Chili vegetarisch</b> (Ab) (Grünkern,Mais,Kidneybohnen) Bio-Vollkornreis Salat* 	<b>Nudelsuppe</b> (Aa,C) <b>Grießbrei mit Bio-Milch</b> (Aa,G) Sauerkirschkompott 	<b>Risoleekartoffeln</b> kleine gebratene Bio- Kartoffeln Kräuterquark (G) Schnittlauch,Petersilie Erbsengemüse 	<b>Ofengemüse</b> (Paprika,Zucchini,Rosenkohl) Balkankäsewürfel (G) geröstete Sonnenblumenkerne Salat* 
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Tomatensoße Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Zucchini-Soße Salat* 	<b>Bio-Vollkornspirelli</b> (Aa) Ratatouille-Soße (Aubergine,Paprika,Tomaten) geriebener Emmentaler (G) Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 
<b>Dessert</b>	<b>Vanillepudding</b> (G) 	<b>Apfel</b> 	<b>Heidelbeerquark</b> (G) 	<b>Pfirsichjoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt 	<b>Obstsalat</b> (Melone,Banane,Apfel) 

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