

# Speiseplan

KW 12

17.03. - 21.03.2025

Änderungen vorbehalten!



8

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	17.03.2025	18.03.2025	19.03.2025	20.03.2025	21.03.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Hähnchenbrust natur</b> Bratensoße (I) Bio-Reis Rosenkohl 	<b>Rindergulasch</b> Spätzle (Aa,C) Salat*	<b>Geflügelkötter</b> (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	<b>Geflügelbratwurst</b> Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat*	<b>Gefüllte Paprika vegetarisch</b> (1,Ab,G,I) (Grünkernschrot, Quark, Emmentaler) Tomatensoße Bio-Hörnchen (Aa) Salat* 
<b>Menü 2</b>	<b>Camembert gebacken</b> (Aa,G) Preiselbeeren Bio-Salzkartoffeln Salat* 	<b>Gemüsebrühe mit Butterklößchen</b> (Aa,C,G) <b>Dampfnudel mit Kruste</b> (Aa) Vanillesoße mit Bio-Milch (G) 	<b>Lachslasagne</b> (Aa,C,D,G) Brokkoligemüse 	<b>Eieromelett</b> (1,C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	<b>Krautschupfnudeln</b> (Aa,C) (Sauerkraut) Salat* 
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	<b>Bio-Vollkornspaghetti</b> (Aa) Linsenbolognese (I) Salat* 	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Tomatensoße Salat* 	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Frischkäsesoße (G) Salat* 	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Banane</b> 	<b>Erdbeerquark</b> (G) 	<b>Nuss-Nougatpudding</b> (G)	<b>Vanillejoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt 	<b>Birne</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.

**\*Täglich gibt es ein Salatbuffet mit Rohkost- und angemachten Salaten (Deklaration über die Allergenkennzeichnung - siehe Salattheke)**  
 Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive