

# Speiseplan

KW 13

24.03. - 28.03.2025

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert  
 nach DE-ÖKO-006



1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	24.03.2025	25.03.2025	26.03.2025	27.03.2025	28.03.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Schweinegulasch</b> (2,I) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	<b>Fleischkäse gebacken</b> (2,3,4,7,I,J) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat* 	<b>Kartoffeltaschen</b> (G) mit Frischkäsefüllung Kürbisragout (G) Salat* 	<b>Putenschnitzel paniert</b> (Aa) Bratensoße (I) Bio-Makkronelli (Aa) Salat* 	<b>Kalbsrahmgescnetzeltes</b> (G,I) Kartoffelrösti Salat* 
<b>Menü 2</b>	<b>Frühlingsrolle</b> (Aa,C,F) (Weißkohl,Mungobohnen,Lauch) Süß-Sauersoße (F,I) Bio-Basmatireis Salat* 	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> (Aa,G,I) Tomatensoße Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat* 	<b>Kichererbsen-Kohlrabicurry</b> (1,I) Bio-Vollkornreis Salat* 	<b>Fischröllchen</b> (Seelachs,G) (mit Spinat und Käse gefüllt) Zitronensoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	<b>Maultaschen veg.</b> (Aa,C,G,I) (Karotten,Erbsen,Lauch) Tomatensoße Salat* 
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Tomatensoße Salat* 	<b>Bio-Vollkornpenne</b> (Aa) Sojabolognese (F,I) geriebener Emmentaler (G) Salat* 	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Paprikasoße Salat* 	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Zucchini-Frischkäsesoße (G) Salat* 
<b>Dessert</b>	<b>Apfel</b>	<b>Bio-Schokopudding</b> (G)	<b>Stracciatellajoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt	<b>Kirschquark</b> (G)	<b>Bio-Banane</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