

Speiseplan

KW 18

28.04. - 02.05.2025

Änderungen vorbehalten!



4

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	28.04.2025	29.04.2025	30.04.2025	01.05.2025	02.05.2025
Menü 1	Puten Cordon bleu (Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Fusillnudeln (Aa) Salat*	Schwäbische Linsen (Aa,J) mit Bio-Alblinsen Spätzle (Aa,Ab,C) Putensaitenwurst (I,J,4,5)	Gyrosgeschnetzeltes (Pute,I,J) Tomatenreis aus Bio-Reis Salat*		beweglicher Ferientag
Menü 2	Lachsfilet (D) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	Gnocchi Zucchini-Tomatengemüse Salat*	Backerbsensuppe (Aa,C,G) Milchreis mit Bio-Milch (Aa,G) Erdbeer-Rhabarberkompott		
Menü 3	Bio-Spaghetti (Aa) Tomaten-Kräutersoße (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel) Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Basilikumpesto (G,Ha) Salat*	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Bärlauchfrischkäsesoße (G) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*		
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Vanillequark (G)	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