

Speiseplan

KW 19

05.05. - 09.05.2025

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



5

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	05.05.2025	06.05.2025	07.05.2025	08.05.2025	09.05.2025
Menü 1	Schweineschnitzel paniert (2,Aa) Bratensauce (I) Knöpflespätzle (Aa,Ab,C) Salat*	Geflügelmaultaschen (Aa,C,I) Bratensauce (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Salat*	Lasagne (Aa,C,G) mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Kartoffelsuppe (G) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmark (S)	Putenrollbraten Bratensauce (I) Spätzle (Aa,Ab,C) Salat*
Menü 2	Nudel-Gemüseauflauf (Aa,C,G) mit Bio-Fusillnudeln (Erbsen,Mais) Tomatensauce Salat*	Gemüseköttbular (C) Tomatenfrischkäsesauce (G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Hokifischfilet (Aa,D,G) Zitronensauce (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	Rotes Linsengemüse mit Bio-Räuchertofu (I,F) Bio-Vollkornreis Salat*	Tortellini mit Frischkäsefüllung (Aa,C,G) Tomatensauce Salat*
Menü 3	Bio-Makkaronelli (Aa) Tomatensauce Salat*	Bio-Makkaronelli (Aa) Zucchinisauce (G) Salat*	Bio-Makkaronelli (Aa) Paprikasauce Salat*	Bio-Makkaronelli (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Spargelragout (G) Geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*
Dessert	Vanillepudding	Birne	Zitronenquark (G)	Bananenjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	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