

# 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
<b>Menü 1</b>	<b>Schweineschnitzel paniert</b> (2,Aa) Bratensoße (I) Knöpflespätzle (Aa,Ab,C) Salat*	<b>Geflügelmaultaschen</b> (Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Salat*	<b>Lasagne</b> (Aa,C,G) mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Kartoffelsuppe (G) <b>Kaiserschmarren</b> (Aa,C,G) Apfelmark (S)	<b>Putenrollbraten</b> Bratensoße (I) Spätzle (Aa,Ab,C) Salat*
<b>Menü 2</b>	<b>Nudel-Gemüseauflauf</b> (Aa,C,G) mit Bio-Fusillnudeln (Erbsen,Mais) Tomatensoße Salat*	<b>Gemüseköttbular</b> (C) Tomatenfrischkäsesoße (G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	<b>Hokifischfilet</b> (Aa,D,G) Zitronensoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	<b>Rotes Linsengemüse</b> mit Bio-Räuchertofu (I,F) Bio-Vollkornreis Salat*	<b>Tortellini mit Frischkäsefüllung</b> (Aa,C,G) Tomatensoße Salat*
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Tomatensoße Salat*	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Zucchinisoße (G) Salat*	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Paprikasoße Salat*	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	<b>Bio-Vollkornspaghetti</b> (Aa) Spargelragout (G) Geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*
<b>Dessert</b>	<b>Vanillepudding</b>	<b>Birne</b>	<b>Zitronenquark</b> (G)	<b>Bananenjoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt	<b>Apfel</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