

# Speiseplan

KW 20

12.05. - 16.05.2025

Änderungen vorbehalten!



6

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	12.05.2025	13.05.2025	14.05.2025	15.05.2025	16.05.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Geflügel-Cevapcici</b> (Fleischröllchen, Aa,C,I) Bratensoße (I) Bio-Reis Salat*	<b>Rindergeschnetzeltes</b> (I) Kartoffelrösti Salat*	<b>Oberländer Bratwurst</b> (2,7,8,I,J) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> (Aa) Bratensoße (I) Bio-Fusillinudeln (Aa) Salat*	<b>Kalbsbraten</b> Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) grüne Bohnen
<b>Menü 2</b>	<b>Käsespätzle</b> (Aa,Ab,C,G) Röstzwiebeln (Aa) Salat*  	<b>Nudelsuppe</b> (Aa,C) <b>Pfannkuchen</b> (Aa,C,G) Apfelmark (S)  	<b>Lachsfilet</b> (D) Spinatsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	<b>Sojageschnetzeltes</b> (Aa,F) (Bambus, Weißkohl, Sojabohnen, Bio-Tofu) Bio-Basmatireis Salat*  	<b>Tortellini mit Frischkäsefüllung</b> (Aa,C,G) Tomatensoße Salat*  
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Frischkäsesoße (G) Salat*  	<b>Bio-Vollkornpenne</b> (Aa) Gemüsebolognese (I) (Karotte, Lauch, Sellerie) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*  	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Paprikasoße Salat*  	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Tomatensoße Salat* 	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Champignonsoße (G) Salat*  
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Schokopudding</b> (G) 	<b>Birnenquark</b> (G) 	<b>Apfel</b> 	<b>Heidelbeerjoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt 	<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