

Speiseplan

KW 21

19.05. - 23.05.2025

Änderungen vorbehalten!



7

| Wochentag | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------|---|---|---|---|--|
| Datum | 19.05.2025 | 20.05.2025 | 21.05.2025 | 22.05.2025 | 23.05.2025 |
| Menü 1 | Fischstäbchen (Aa,Seelachs) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Salat* | Chicken-Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat* | Hähnchenbrustpiccata (Aa,G) (in Käsepanade) Bratensoße (I) Petersilienkartoffeln (aus Bio-Kartoffeln) Salat* | Currywurst (2,7,8,J) Bio-Fusillnudeln (Aa) Salat* | Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Pestosoße (G,HC) Salat* |
| Menü 2 | Maultaschen veg. (Aa,C,G,I) (Karotten,Spinat,Sellerie) Tomatensoße Salat* | Chili vegetarisch (Ab) (Grünkern,Mais,Kidneybohnen) Bio-Vollkornreis Salat* | Nudelsuppe (Aa,C) Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G) Sauerkirschkompott | Risoleekartoffeln kleine gebratene Bio- Kartoffeln Kräuterquark (G) Schnittlauch,Petersilie Erbsengemüse | Ofengemüse (Paprika,Zucchini,Rosenkohl) Balkankäsewürfel (G) geröstete Sonnenblumenkerne Salat* |
| Menü 3 | Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat* | Bio-Rigatoni (Aa) Zucchini-Soße (G) Salat* | Bio-Vollkornspirelli (Aa) Ratatouille-Soße (Aubergine,Paprika,Tomaten) geriebener Emmentaler (G) Salat* | Bio-Rigatoni (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* | Bio-Rigatoni (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* |
| Dessert | Vanillepudding (G) | Apfel | Heidelbeerquark (G) | Pfirsichjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt | Obstsalat (Melone,Banane,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