

Speiseplan

KW 22

26.05. - 30.05.2025

Änderungen vorbehalten!



8

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	26.05.2025	27.05.2025	28.05.2025	29.05.2025	30.05.2025
Menü 1	Hähnchenbrust natur Bratensoße (I) Bio-Reis Kohlrabigemüse	Rindergulasch Spätzle (Aa,Ab,C) Salat*	Geflügelkötter (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*		
Menü 2	Camembert gebacken (Aa,G) Preiselbeeren Bio-Salzkartoffeln Salat*	Gemüsebrühe mit Butterklößchen (Aa,C,G) Dampfnudel mit Kruste (Aa) Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	Lachslasagne (Aa,C,D,G) Brokkoligemüse		
Menü 3	Bio-Spaghetti (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat*	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Linsenbolognese (I) Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat*		
Dessert	Nuss-Nougatpudding (G,Hb)	Erdbeerquark (G)	Birne		

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