

Speiseplan

KW 23

02.06. - 06.06.2025

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
nach DE-ÖKO-006



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	02.06.2025	03.06.2025	04.06.2025	05.06.2025	06.06.2025
Menü 1	Putenschnitzel paniert (Aa) Bratensoße (I) Bio-Makkronelli (Aa) Salat*	Fleischkäse gebacken (2,3,4,7,I,J) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	Kartoffeltaschen (G) mit Frischkäsefüllung Spargelragout (G) Salat* VEGETARISCH	Schweinegulasch (2,I) Bio-Salzkartoffeln Salat* DGE	
Menü 2	Fischröllchen (Seelachs,G) (mit Spinat und Käse gefüllt) Zitronensoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* DGE	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G,I) Tomatensoße Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat* VEGETARISCH	Kichererbsen-Kohlrabicurry (1,I) Bio-Vollkornreis Salat* VEGAN DGE	Frühlingsrolle (Aa,C,F) (Weißkohl,Mungobohnen,Lauch) Süß-Sauersoße (F,I) Bio-Basmatireis Salat* VEGETARISCH	Maultaschen veg. (Aa,C,G,I) (Karotten,Erbsen,Lauch) Tomatensoße Salat* VEGETARISCH DGE
Menü 3	Bio-Makkronelli (Aa) Paprikasoße Salat* VEGAN	Bio-Vollkornpenne (Aa) Sojabolognese (F,I) geriebener Emmentaler (G) Salat* VEGETARISCH DGE	Bio-Makkronelli (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat* VEGAN	Bio-Makkronelli (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Bio-Schokopudding (G) DGE	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt DGE	Apfel DGE	Kirschquark (G) DGE	Bio-Banane DGE

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 Niträt,

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 (außer Spätzle), 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