

Speiseplan

KW 30

21.07. - 25.07.2025

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
nach DE-ÖKO-006



6

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	21.07.2025	22.07.2025	23.07.2025	24.07.2025	25.07.2025
Menü 1			Geflügel-Cevapcici (Fleischröllchen, Aa,C,I) Bratensoße (I) Bio-Reis Salat*	Oberländer Bratwurst (2,7,8,I,J) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	Kalbsbraten Bratensoße (I) Vollkornfusilli (Aa) grüne Bohnen 
Menü 2			Käsespätzle (Aa,Ab,C,G) Röstzwiebeln (Aa)  Salat* 	Lachsfilet (D) Spinatsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Süßkartoffelnocchi (Aa,C,G) Kräutersoße (G)  (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum) Salat*
Menü 3			Bio-Penne (Aa) Frischkäsesoße (G)  Salat*	Bio-Penne (Aa) Paprikasoße  Salat*	Bio-Penne (Aa)  Tomatensoße Salat*
Dessert			Bio-Schokopudding (G) 	Nektarine 	Erdbeeren 

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