




	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenschnitzelchen (paniert) Tomatensoße Spätzle (BIO) Romanescogemüse kj: 1586 kcal: 379,1	Brokkolicremesuppe Körnerbrötchen kj: 1647 kcal: 393,6	Vollkorn-Penne (BIO) Spinatrahmsoße Karotten-Apfel-Salat kj: 1870 kcal: 447,0	Lachs-Sahnesoße Parboiled Reis Bio Erbsengemüse kj: 1652 kcal: 394,8	Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Paprikasoße Salzkartoffeln Blattsalat kj: 1175 kcal: 280,8
	G,W,E Sr G,W,E	M,Sr G,W,R,Ge,H,Ss	G,W G,W,M	G,W,F,M	G,W,E M,Sr
Menü 2 vegetarisch	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) Tomatensoße Spätzle (BIO) Romanescogemüse kj: 1646 kcal: 393,5	Grießbrei Apfelmus Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben kj: 1476 kcal: 352,8	Karotten-Kartoffel-Gratin Karotten-Apfel-Salat kj: 1296 kcal: 309,7	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Schnittlauchdip Parboiled Reis Bio Erbsengemüse kj: 1410 kcal: 336,9	Überback. Blumenkohl Salzkartoffeln Blattsalat Honig-Senfdressing kj: 1109 kcal: 265,1
	G,W,H,E,M,4 Sr G,W,E	G,W,M 3	M,Sr,Sw	G,W M	G,W,M Sf
Dessert	Vanillequark 'Kirschsoße kj: 350 kcal: 83,6	Bioobst (voraussichtlich) kj: 348 kcal: 83,2	Apfelquark kj: 287 kcal: 68,7	Bioobst (voraussichtlich) kj: 678 kcal: 162,0	Schokoladenpudding kj: 278 kcal: 66,4
	M		M,3		M

Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet

Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit “Bio” gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

Allergene: E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose L*) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | H7 enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfite | We enthält Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst

Nährwertangaben: kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule

* in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!