













	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Carne (Rind)  G,W Tomatensoße Sr Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	Backfisch - (Seelachs)  G,W,F Joghurtremoulade E,M,5 Salzkartoffeln Gurkensalat mit Joghurt M	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) G,W,H,E,M,4 Zartweizen G,W Brokkoli	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Rote Linsen - Bolognese Reibekäse M Eisbergsalat Joghurtdressing M	Gemüse-Kokoscurry (Zucchini/Karotte/Paprika) M,Sw,8 Parboiled Reis (Bio)  M Karotten-Apfel-Salat
	kJ: 2388 kcal: 570,8	kJ: 1350 kcal: 322,6	kJ: 1465 kcal: 350,2	kJ: 1988 kcal: 475,2	kJ: 1599 kcal: 382,1
Menü 2 vegetarisch	Tortellini Ricotta-Spinat G,W,M Basilikum-Pesto M,Schf,H1 Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) G,W,H,E,M,4 Joghurtremoulade E,M,5 Salzkartoffeln Gurkensalat mit Joghurt M	Karottensuppe M Weizenbrötchen (Bio)  G,W	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Frischkäsesoße G,W,M Eisbergsalat Joghurtdressing M	Überback. Brokkoli G,W,M Dampfkartoffeln Karotten-Apfel-Salat
	kJ: 3149 kcal: 752,5	kJ: 1494 kcal: 357,0	kJ: 982 kcal: 234,6	kJ: 1839 kcal: 439,6	kJ: 1215 kcal: 290,3
Dessert	Obstkorb (Bio) 	Vanillequark M	Bioobst (voraussichtlich) 	Grießpudding G,W,M	Bioobst (voraussichtlich) 
	kJ: 255 kcal: 61,0	kJ: 309 kcal: 73,8	kJ: 678 kcal: 162,0	kJ: 348 kcal: 83,3	kJ: 348 kcal: 83,2

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!