














	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Putenstreifen in Rahmsoße Hörnchennudeln (BIO) Romanescogemüse  G,W,M,Sr  G,W	Hokifilet (mehliert, gebraten) Dillsoße Salzkartoffeln Karottensalat  G,W,F,M,Sf G,W,M	Linsencurry Parboiled Reis (Bio) Blumenkohl natur  M,Sr,Sw,8	Vollkorn-Fusilli (BIO) Grünkern-Bolognese Reibekäse Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)  G,W G,W,Sr M E,M	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) Dampfkartoffeln Eisbergsalat Rahmdressing M,Sr M
	kJ: 2077 kcal: 496,5	kJ: 1535 kcal: 366,8	kJ: 1688 kcal: 403,4	kJ: 2195 kcal: 524,6	kJ: 979 kcal: 234,0
Menü 2 vegetarisch	Hörnchennudeln (BIO) Curry-Sahnesoße Romanescogemüse  G,W  G,W,M	Kartoffel-Lauchsuppe Weizenbrötchen M,Sr G,W	Schupfnudeln Kräuter-Käsesoße Rohkost (Gurke/Karotte) G,W,E G,W,M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Tomatenrahmsoße Reibekäse Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)  G,W M,Sr M E,M	veg. "Döner-Teller" mit Sojastreifen Eisbergsalat Gurkenstücke Knoblauch-Joghurt-Soße Wedges S M G,W
	kJ: 1838 kcal: 439,3	kJ: 1283 kcal: 306,7	kJ: 2734 kcal: 653,5	kJ: 2228 kcal: 532,6	kJ: 2076 kcal: 496,2
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Erdbeerjoghurt M	Bioobst (voraussichtlich) 	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Bioobst (voraussichtlich) 
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 284 kcal: 68,0	kJ: 348 kcal: 83,2	kJ: 276 kcal: 66,1	kJ: 678 kcal: 162,0

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!