












	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	<b>Hörnchennudeln (BIO)</b>  G,W <b>Tomatenrahmsoße</b> M,Sr <b>Karotten-Apfel-Salat</b>	<b>Hokifilet (mehliert, gebraten)</b>  G,W,F,M,Sf <b>Salzkartoffeln</b> <b>Rahmspinat</b> G,W,M,3,4	<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b>  G,W <b>Grünkern-Bolognese</b> G,W,Sr <b>Reibekäse</b> M <b>Gurkensalat mit Joghurt</b> M	<b>Linsencurry</b> <b>Parboiled Reis (Bio)</b>  M,Sr,Sw,8 <b>Blumenkohl natur</b>	<b>Rinderhackbällchen</b>  M,Sr <b>Paprikasoße</b> G,W <b>Zartweizen</b> <b>Blattsalatmischung</b> <b>Rahmdressing</b> M
	kJ: 1913 kcal: 457,2	kJ: 1240 kcal: 296,3	kJ: 1942 kcal: 464,1	kJ: 1716 kcal: 410,1	kJ: 1982 kcal: 473,8
<b>Menü 2</b> <i>vegetarisch</i>	<b>Karottensuppe</b> M <b>Weizenbrötchen</b> G,W	<b>Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen)</b> G,W,E <b>Salzkartoffeln</b> <b>Rahmspinat</b> G,W,M,3,4	<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b>  G,W <b>Basilikumsoße</b> G,W,M <b>Gurkensalat mit Joghurt</b> M	<b>Schupfnudeln</b> G,W,E <b>Kräuter-Käsesoße</b> G,W,M <b>Rohkost (Gurke/Karotte)</b>	<b>Veget. Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Sahnesoße</b> G,W,H,E,M,4 <b>Zartweizen</b> G,W <b>Blattsalatmischung</b> <b>Rahmdressing</b> M
	kJ: 1159 kcal: 277,0	kJ: 1062 kcal: 253,8	kJ: 1739 kcal: 415,7	kJ: 2734 kcal: 653,5	kJ: 1579 kcal: 377,4
<b>Dessert</b>	<b>Apfel-Zimtquark</b> M,3	<b>Bioobst (voraussichtlich)</b> 	<b>Aprikosenjoghurt</b> M,3	<b>Bioobst (voraussichtlich)</b> 	<b>Schokoladenpudding</b> M
	kJ: 287 kcal: 68,7	kJ: 306 kcal: 73,2	kJ: 285 kcal: 68,1	kJ: 348 kcal: 83,2	kJ: 278 kcal: 66,4

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!