



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Ricotta-Spinat Tomatensoße Karotten-Apfel-Salat G,W,M Sr	Fischstäbchen (Wildlachs paniert) Dampfkartoffeln (Bio) Erbsen a la Creme F 3 G,W,M	Vollkorn-Penne (Bio) Basilikumsoße Blattsalat Vinaigrette G,W G,W,M Sf,Sw,8	Hähnchengeschnetzeltes Parboiled Reis (Bio) Paprikasalat Vinaigrette M,Sr Sf,Sw,8	gebratene Sojastreifen Knoblauch-Joghurt-Soße Couscous Gurkenstücke S M G,W,Sr
	kj: 2443 kcal: 584,0	kj: 1909 kcal: 456,2	kj: 1873 kcal: 447,8	kj: 1724 kcal: 411,9	kj: 2103 kcal: 502,7
Menü 2 vegetarisch	Gabelspaghetti (Bio) Grüne Pestoße Karotten-Apfel-Salat G,W E,M,Schf,H1,2	veg. Nuggets (auf Weizenbasis; paniert) Dampfkartoffeln (Bio) Erbsen a la Creme G,W 3 G,W,M	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtucker Rohkost (Karotte/Kohlrabi) G,W,E,M 3	Gnocchi-Tomaten-Auflauf Paprikasalat Vinaigrette G,W,M,Sr Sf,Sw,8	Gemüse-Köttbullar (Erbsen/Mais) Ketchup Salzkartoffeln Gurkenstücke E Sr
	kj: 2835 kcal: 677,6	kj: 1749 kcal: 418,0	kj: 2289 kcal: 547,0	kj: 1583 kcal: 378,3	kj: 1001 kcal: 239,3
Dessert	Obstkorb (Bio) G	Pfirsichjoghurt M	Bioobst (voraussichtlich) G	Vanillepudding M	Obst (voraussichtlich Kiwi) G
	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 277 kcal: 66,1	kj: 306 kcal: 73,2	kj: 264 kcal: 63,0	kj: 158 kcal: 37,8

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!