



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Rahmsoße Knöpfle Romanescogemüse G,W,M,Sr G,W,E	Backfisch - (Seelachs paniert) Salzkartoffeln Gemüse (Karotte, Blumenkohl, Erbse) in Buttersoße G,W,F G,W,E,M,4	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Blattsalatmischung Joghurtdressing G,W M M	veget. Gyros (auf Sojabasis) Zaziki Parboiled Reis Bio Gurkensalat mit Joghurt S M M	Hähnchenschenkel Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme M G,W,M
	kJ: 1777 kcal: 424,6	kJ: 1152 kcal: 275,3	kJ: 2030 kcal: 485,2	kJ: 1673 kcal: 399,9	kJ: 2188 kcal: 523,0
Menü 2 vegetarisch	Kartoffelgratin Romanescogemüse G,W,M,Sw	veg. Nuggets (auf Weizenbasis; paniert) Salzkartoffeln Gemüse (Karotte, Blumenkohl, Erbse) in Buttersoße G,W G,W,E,M,4	Vollkorn-Fusilli (BIO) Tomatensoße Reibekäse Blattsalatmischung Joghurtdressing G,W Sr M M	Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Parboiled Reis (Bio) Gurkensalat mit Joghurt G,W,E,M,Sr,4 M	Eier-Omelette Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme E,M M G,W,M
	kJ: 1273 kcal: 304,2	kJ: 1713 kcal: 409,4	kJ: 1906 kcal: 455,7	kJ: 1532 kcal: 366,1	kJ: 1266 kcal: 302,6
Dessert	Mangojoghurt M	Bioobst (voraussichtlich)	Mandarinenquark M	Bioobst (voraussichtlich)	Vanillepudding M
	kJ: 279 kcal: 66,7	kJ: 348 kcal: 83,2	kJ: 224 kcal: 53,6	kJ: 678 kcal: 162,0	kJ: 264 kcal: 63,0

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!